

RÂNDHAN KÂLA

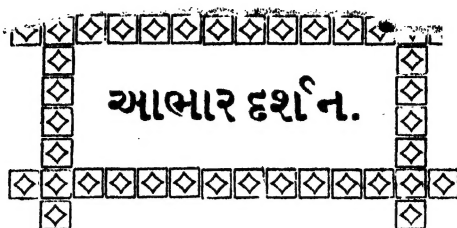
Reg. No 203

1923 6-9-1923
રાંધણ કાળા

છોટીગવરી નાનુભાઈ દીવાન.

મુદ્ર ૦-૮-૦

SAMACHAR P. PRESS, SURAT.



આભાર દર્શન.

આ પુસ્તક મેં આજથી સાત વર્ષપર લખ્યું હતું પરંતુ તે પ્રગટ કરવાની મારો શક્તિ ન હોવાથી એમનુ એમ પડી રહ્યું. મારો પ્રમાણિક મત એવો છે કે આ પુસ્તક ગુજરાતના યુવાન સ્ત્રી મંડળમાં અતિ ઉપયોગી થઈ પડશે. મેં સુરતમાં કેટલાક શ્રીમાન અને શ્રીમતિઓને આ પુસ્તક પ્રગટ કરાવવાની સહાય આપવા વિનંતિ કરી હતી. પણ કમનસીબે મને તે સહાય ન મળી. સુરતને આંગણે “સમાચાર” જેવા દૈનિક પત્રનું સાહસ ખેડનાર અને “સમાચાર” જેવા મોટા પ્રેસના માલીકો શ્રીયુત મગનલાલ રતનજી વિદ્યાર્થી તથા બળવંતરાય રતનજી દેશાઈને માફ લખાણ મારા શુભેચ્છક ભાઈ ભુલાભાઈ કીરપારામ મજમુદારે બતાવ્યું અને મારી સ્થિતિ વિષે પણ હકીકત કહી તેઓ તરફથી ભાઈ ભુલાભાઈની વિનંતિનો તુર્ત સ્વીકાર કરવામાં આવ્યો અને આ ઉદાર માલીકોએ મારાં પુસ્તકનું છાપવાનું કામ તુરતજ આરંભ્યું અને મને ઉત્તેજન આપી આશ્રય આપ્યો તે માટે એ ભલા ભાઈઓની હું અત્યંત ઋણી છું.

મારા શુભેચ્છક ભાઈ ભુલાભાઈએ પણ મુકેશ વિગેરે તપાસી વારંવાર પ્રેસમાં જઈ બનતી શક્તિથી મને દરેક મદદ આપી મને હમેશની આભારી કરી છે.

તા. ૧૯-૭-૨૩.

છોટીગવરી નાનુભાઈ દીવાન.

રાંધણ કળા.



લેખક

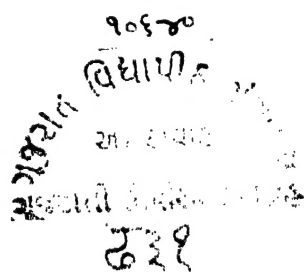
છોટીગવરી નાનુભાઈ દીવાન.



આવૃત્તિ પહેલી] ઇ. સ. ૧૯૨૩ [પ્રત ૨૦૦૦

કીમ્મત ૦-૮-૦

છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર
છોટીગવરી નાનુભાઈ દિવાન
આમલીરાન-સુરત.



“સમાચાર” પ્રિન્ટીંગ પ્રેસમાં મેસર્સ વિદ્યાર્થી એન્ડ કંપની
તરફથી દેસાઈ બળવંતરાય રતનજીએ છાપી.
બપાટીઆ ચકલા-સુરત.

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગુજરાતી કૉપીરાઈટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૧૭૬૪૦ વર્ગીક

પુસ્તકનું નામ રાધાગુડા

વિષય ૮૩૪



આ ચોપડીને પ્રસ્તાવના હોયજ નહિ કારણ એની ઉપયોગીતાજ તે બાબતમાં જવાબ દેશે. આપણી જીવાન બાળાઓ હાલ સ્કુલમાંથી ઉડી તુરંજ સાસરે જાય છે. અને રાંધણ કીયામાં ઘણી ખરી બીન અનુભવી રહે છે તેઓને આ ચોપડી ખાસ ઉપયોગની થઇ પડશે એવી હું આશા રાખું છું, અને એ મહારી ઉમેદ બર આવશે તો મહારો શ્રમ સાર્થક થયેલો સમજીશ. આ લઘુ પુસ્તક મે મહારી બુદ્ધી અનુસાર લખ્યું છે. તથાપિ કંઈ દોષ લાગે તો મહારાં પ્રીય વાંચક વર્ગ સુધારી લેશે એવી આશા રાખું છું.

છોટીગવરી નાનુભાઈ દીવાન

રાંધણ કળા.



જીરંમીઠું કરવાની રીત

શેર ૫ કુલમીઠું, જીરંશેર ૦૧, ઝુંડ શેર ૦૧, મરચાં સડાં શેર ૦૧, હળધ શેર ૦૧, પૈશાભાર સંચળ, એ સર્વને એક તડકો ખત્રાડી ઝીણાં દળાવવાં એટલે જીરં મીઠું સાડું થશે.

મેથીઆ કેરી કરવાની રીત

કેરી મણ એકમાં મીઠું શેર ૮, મેથી શેર ૩, હીંગ શેર ૦૧૧, હળધ શેર ૨, અને મરચા શેર ૪, એ સર્વ મસાલો ખંડાવી તૈયાર કરાવો. મેથી જાડી દળાવવી, મીઠું કુલ લેવું, તેને ખંડાવવું નહિ એ સર્વ એકઠું કરીને તેમાં અઢીશેર દીવેલનું માણુ નાંખીને કેરીને મસાલાથી ખુબ ડાખી ડાખીને ભરવી, ત્રીજે દીવસે તેલ શેર ૬ બરણીમાં રેડીને કેરી ડુબતી કરવી.

અંબાડાનું અથાણું કરવાની રીત

ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરીને અંબાડાં ભરવાં ત્રીજે દીવસે તેલ અથવા સરસીઈ રેડવું. કેરીની માફકજ થાય છે.

ગુંદાનું અથાણું કરવાની રીત

ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરીને ગુંદાંમાથી ઠંગીઆ કાઢી સંભાર ભરવો. અને બરણીમાં ભરવાં અને ઉપર દશ બાર કેરી ભરીને મુકવી અને ડાખવી. ત્રીજે દીવસે તેલ અથવા સરસીઈ રેડવું. ડુબતાં કરવાં.

સંભારીએ છીર કરવાની રીત

કેરીને છોલી છીણીને ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરી માંદા ખાંડ નાંખી એ સર્વને મેળવીને ખરણીમાં ભરવું. ખીજે દીવસે ડુબે તે પ્રમાણે તેલ નાંખવું પાંચશેર કેરીએ ખસેર સંભાર અને અચ્છેર ખાંડ નાંખવી.

મેથીઆ કેરી બીજ રીતે પણ થાય છે.

કેરી મણ એકમાં મીઠું શેર આઠ, મેથી શેર બે, હીંગ પોણે શેર, ખસેર હળધ અને ચાર શેર મરચાં. એ સર્વ મસાલો ખંડાવી તૈયાર કરવો. મેથી જાડી દળાવવી અને મીઠું કુલ લેવું. તેને ખંડાવવું નહિ પછી તેમાં અઢી શેર દીવેલનું માણ નાંખીને કેરી તે મસાલાથી ખુબ ડાખી ડાખીને ભરવી ત્રીજે દીવસે ચાર શેર તેલને ગરમ કરી તેમાં સુકાં મરચાંના કટકા નાખી પાસેર હીંગનો વધાર કરવો. પછી તે વધાર થાય કે ઉતારી તદ્દન ટાઢે થઈ જાય કે તે વધાર મેથીઆની ખરણીમાં રેડી દેવો. અને ડુબતી કરવી.

આમળાનું અથાણું કરવાની રીત.

આમળાને રહેજ પાણીમાં બાફીને ઠણીઆ કાઢી નાંખવા પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરી ભરવાં પછી તેલ અથવા સરસીઉં ત્રીજે દીવસે રેડવું.

લીલા વાંસનું અથાણું કરવાની રીત.

વાંસને છાણાની ભુંભરેટમાં સેકવા અને પછી છોલવા. પછી પાણીથી ધોઈને શેર ૫ વાંસ હોય તો અચ્છેર મીઠું નાંખી આથવા, ત્રણ દિવસ રાખી ચોથે દીવસે કાઢી છાસે ધોઈ નાંખવા, પછી બે દીવસ ઊંધા ચપતાં સુકવવા, પછી મેથીઆના સંભાર પ્રમાણે સંભાર કરી વાંસને ભરી દેવા, પછી ત્રીજે દીવસે તેલમાં હીંગનો વધાર કરી ઠંડો પાડીને તેલ રેડી દેવું અને ડુબતું કરવું.

પપાઉંનું અથાણું કરવાની રીત.

પપાઉંને છોલી કકડા કરી મેથીઆના જેવો સંભાર કરીને તેમાં પપાઉંના કકડા રંગોળીને ખરણીમાં ભરવા. એ તાણું અથાણું કરીને ખવાય છે.

સંભારીઆં મરચાંનું અથાણું.

મીકુંમેથી સેકીને હળધ એ ત્રણને જાડું દળાવી મેળવી ને તેલમાં હીંગનો વધાર કરીને મરચાંને પેટામાંથી ચીરીને ભરી પેણીમાં તેલ મુકી ધીરે તાપે તળવાં. મીકું, મેથી, હળધ વજનસર નાંખવાં. એક લાગ મેથી ત્રણ લાગ મીકું લેવું.

હીંગીઆ હીંબુ કરવાની રીત.

દશ શેર હીંબુએ મીકું શેર ચાર, મરચાં શેર ૧, પોણોશેર અળધ, દોઢ નવટાંક હીંગ ખાંડી ચાળીને મસાલો મેળવવો અને મીકું કુલ લેવું તેને ખાંડવું નહિ. એ સર્વ મસાલામાં દીવેલતું માણ મુઠીઆવળતું દધને હીંબુ ભરવાં. આંખાઅળધ, આદુ, લીલી અળધ હોય તેને છોલવાં, સારાં ઘોવાં અને કેરાં પાડવાં પછી સ્કેજ મીઠાંને હાથે દઈ સવારે મીકું દીધું હોય તો સાંજે કાઢી હીંબુમાં તળે નાંખવાં. લીલાં મરચાં જાડાં હોય, તેમાં મીકું તથા અળધ એકઠાં કરી મરચાંને કાઢી તેમાં ભરી તે પણ હીંબુમાં દાખવાં. તો એ સઘળું અથાણું સાફ થશે.

કેરાંનું અથાણું કરવાની રીત.

કેરાંને પાણીથી ત્રણ દીવસ પલાળી રાખવાં, પછી પાંચ શેર કેરાં હોય તો પાશેર અળધ, પાશેર દીવેલ અને બશેર કુલ મીકું તેને પીણીને તેમાં કેરાં રગડોળી ભરી દેવાં.

ખોળકેરીના અથાણા કરવાની રીત.

શેર ૧ લીલી અળધ છોલી વાટીને તેની અંદર દીવેલ પાસેર રેડી, તે દીવેલવાળી અળધ ખરણીને આસપાસ ચોપટવાં પછી તેમાં કેરી, ગુંદા, આંખા, અળધ, કરમદાં, ગરમેલ, બીલ્લાં, આખુઆ, કાકડ એ બધું ટાંકાના પાણીથી ઘોઘ કેરાં પાડીને મણ ખોજ હોય તો દશશેર મીકું નાંખવું. થોડું મીકું તળે નાંખવું અને થોડું ઉપર નાંખવું, એ પ્રમાણે કરવું.

ચીલડાનાં ખારીઆ કરવાની રીત

એક મણ ચીલડાં હોયતો મીઠું શેર ૬ લેવું. ચીલડાંની બે ફાડ કરી આસપાસ મીઠું ભરી બરણીમાં નાંખવા. ખીજે દીવસે તળે ઉપર કરી ત્રીજે દીવસે કાઢી તડકે સુકવવા નાંખવા. પછી બે દીવસ ઉંધા અને બે દીવસ ચત્તાં સુકવવાં દેવાં.. પછી પાંચમે દીવસે કકડા કરી બશેર રાધ દળેલી હળધ. વજનસર લઈ તેને ફેંકેજ પાણીથી રાધને સારી શીણવી અને શીણવામાં બશેર સરસીઉં રેડવું. સાંઈ શીણાય પછી તેમાં કકડા રગદોળી બરણીમાં ભરવા.

ગોળીઆ કેરી કરવાની રીત

કેરી સારી લેવી તેને છોલી કકડા કરી મીઠામાં આથવા દસ શેર કેરી હોયતો બશેર કુલ મીઠું નાંખવું. અને બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે કાઢી નાંખવા. પછી તેને બે દીવસ તડકે સુકવી ત્રીજે દીવસે દળેલી અચ્છેર રાધ, પાશેર હળધ ચાર શેર ગોળ એ પ્રમાણે લેવું રાધને પાણી વતી શીણવી અને ખુબ હલકી થાય અને હળધ ગોળ અને સરસીઉં શેર ૧ નાંખી શીણી ને કેરીના કકડા માંડી રગદોળી બરણીમાં ભરી દેવા. પછી તેમાં આદુ છોલી કકડા સુકાં મરચાં મરી લવેંગ ખારેકના કકડા ધાણા વરીઆળી જે નાંખવું હોયતે રાધ શીણુ તેમાં નાંખવું. અને કેરીના કકડા સાથે રગદોળી ભરી દેવું.

ગોળીઆ લીંબુ કરવાની રીત

લીંબુને ચાર કકડા કરીને મીઠામાં આથવા. ત્રીજે દીવસે તડકે કાઢી નાંખવા. ત્રણ દીવસ છાર તડકો ખવડાવી. રાધ તથા ગોળ હળધ શીણીને દઈ દેવા. મણ લીંબુએ પાંચ શેર મીઠું ત્રણ શેર રાધ દળેલી અને દસશેર ગોળ એ પ્રમાણે લેવું.

ગોળીઆ બોર કરવાની રીત

બોરને સડેલાં હોય તે વીણીને જોઈને દસશેર બોર હોયતો તેમાં શેર ૧ મીઠું નાખી આથવાં ત્રણ દીવસ

મીઠામાં રાખી ચોથે દીવસે તડકે કાઢી નાંખવા ત્રણ દીવસ તડકે. ખવાડી લઈ લેવાં પછી તેમાં ત્રણ શેર ગોળ રાઈ દળેલી અચ્છેર હળધ નવટાંક તેમાં નવટાંક સરસીઈ રેડી પાણી સાથે શીણીને રાઈ સારી શીણાય એટલે ગોળ રાઈ સાથે મેળવીને પછી તેમાં ઊંચ હોય તે રંગદોળી ખરણીમાં ભરી દેવા.

કેરીનો ગોળીઆ છીર કરવાની રીત.

કેરીને છોલી છીણી શેર છીર હોય તો નવટાંક મીઠું નાંખી ચોળીને એક કલાક રહેવા દેવો અને પછી ટોપલીમાં કાઢી નાંખવો. એક રાત ટોપલીમાં નીંતરતો રહેવા દેવો. પછી સવારે ખસેર ગોળ, જીરું દળેલું, સુકાં મરચાં વજનસર નાંખી હલાવી ખરણીમાં ભરવો અને અગાશીમાં મુકવો. એક મહિનો સુધી તડકે ખવાડવો અને રાતની ઠાર ખવાડવી. પછી વરસ દીવસ લગી રહેશે ખાંડવાળો કરવો હોય તો ગોળને ઠેકાણે ખાંડ નાંખવી. પણ એજ પ્રમાણે કરવો.

રાઈવાળો છીર કરવાની રીત.

કેરીને છોલી છીણી ખસેર છીર હોય તો દોઢ પાસેર મીઠું નાંખી. એક દીવસ આથી મુકવો. પછી સવારે નીચોવી પાટલા પર છુટો સુકાવવા તડકે નાંખવો. એક દીવસ તડકે ખવાડી સાંજે લઈ લેવો. ઠંડો પડે પછી ચાર શેર ગોળ, પાસેર રાઈ દળેલી, નવટાંક હળધ, અને પાસેર સરસીઈ. નાંખી રાઈ સારી શીણાય કે ગોળ મેળવીને તેમાં છીર નાંખી સર્વ મેળવીને ખરણીમાં ભરી દેવો.

ગોળીઆં પપાઉં કરવાની રીત.

પપાઉંને છોલી કકડા કરી મીઠામાં આથવા ત્રણ દીવસ રાખીને બે દીવસ તડકે સુકવીને રાઈ ગોળ હળધ વજનસર લઈને શીણીને દઈ દેવાં. અને ખરણીમાં ભરવાં.

આદુ કરવાની રીત.

આદુને છોલી ધોઈને વજનસર મીઠું દઈ રાખવું. બે કલાક મીઠામાં રહેવા દઈને પછી લીંધુ નીચોવવું.

રાયતી કેરી કરવાની રીત

કેરીના કકડા કરી મીઠામાં નાંખવા, હસશેર કેરીએ બસેર મીઠું નાંખવું. જે દીવસ મીઠામાં રહેવા દઈ ત્રીજે દીવસે કાઠી નાંખી જે દીવસ તડકે સુકવવા ત્રીજે દીવસે અચ્છેર રાઈ દળેલી, પાસેર અગધ, રાઈને પાણીથી શીણી તેમાં બસેર સરસીઈ રેડવું. અને કકડા રોળીને ભરી દેવા કેરીનું ખાટું પાણી હોય તેમાંજ આદુ, અગધ લીલી, સમારીને નાંખવાં એક દીવસ રહેવા દઈ બીજે દીવસે તડકે સુકવી કેરીના કકડા સાથે શીણેલી રાઈમાં મેળવી ભરી દેવાં.

બીજેરાંનું અથાણું કરવાની રીત

પાંચશેર બીજેરાં હોય તો અડીસેર કુલ મીઠું લઈ તેમાં બીજેરાંની ચીરીઆ કરીને આથવા પછી ત્રણ દીવસ મીઠાંમા રહેવા દઈ ચોથે દીવસે બહાર કાઢી ત્રણ દીવસ સુકવવાં, તડકે સુકાયા પછી ત્રણશેર ગોળ, રાઈ દળેલી અચ્છેર, પાસેર અગધ, તેને પાણીથી શીણીને બસેર સરસીઈ રેડી સામટું શીણી તેમાં બીજેરાં રગડોળી ભરી દેવાં. તેની અંદર ગોળીઆ કેરીમાં જે મસાલો નાંખાય છે. તે પ્રમાણે જે નાંખવો હોય તે નાંખવો.

મરચાંનું તાબું અથાણું કરી ખાવાની રીત

શેર મરચાં હોય તો પાસેર કુલમીઠું જે પૈસાભાર હળદ, પૈસાભાર હીંગ, જે પૈસાભાર દીવેલનું માણુ નાંખી ચીરીને ભરી દેવાં ઘણાં દીવસ રહી શકે નહિ.

તળેલાં મરચાં કરવાની રીત

શેર મરચાં હોય તો પાસેર કુલ મીઠું, ત્રણ પૈસાભાર મેથીને સેકીને વાટવી, અને જે પૈસાભાર હળધ, પૈસાભાર હીંગ, અને ચાર પૈસાભાર તેલનું માણુ નાંખી ચીરી ભરી દેવાં પછી પાતેલીમાં તેલ મુકી હીંગનો વઘાર કરી તેમાં ઢાંકીને તળવાં અને ચડી જાય કે રહેજ ખરાં કરી ઉતારી લેવાં. ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

ગોળીઆ મરચાંનું અથાણું.

શેર મરચાંના કકડા કરી પેણીમાં ચાર પૈસાભાર તેલ મુકી પૈસાભાર હીંગ નાંખી ને વધાર કરી તેમાં મરચાના કકડા નાંખવા પછી સારાં સંતળાય એટલે પેણીમાં અંદર ગોળ નાંખવો. પછી વજન પ્રમાણે મીઠું હળધ નાંખવાં. અને પછી હલાવી ખદખદે એટલે ઉતારી મુકવાં. ગોળ ખરો ન થઈ જવો જોઈએ. પછી અડધી ફાડ લીંબુ નીચોવવું. ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

મેથંબો કરવાની રીત.

કાચી કેરીને છોલીને કકડા કરવા અને તેને પાણીમાં સ્કેજ બાફવા પછી નીતારી લેવા, પછી પાતેલીમાં તેલ થોડું મુકી હીંગ મરચાં મેથીનો વધાર કરી. કેરીના કકડા અંદર નાંખીને ગોળ અથવા ખાંડ શેર કેરી હોય તો શેર ૧ નાંખવાં. અને મીઠું તથા હળધ વજનસર નાંખવાં. બરાબર પીગળી જાય ને ઉતારી લેવું. ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

બાફેલા લીંબુ કરવાની ગત.

લીંબુને આખાં પેણીમાં બાફવાં અને બફાય એટલે ઉતારી તદ્દન ઠંડા પડે એટલે જે તરફ ચીરીને મીઠું, હળધ, હીંગ, મરચાં, બધું મેળવીને દીવેલનું મુઠીઆં વળતું માણુ દઈને લીંબુ ભરવાં. પાંચ શેર લીંબુએ બસેર મીઠું, છ પૈસા ભાર હીંગ, પાસેર હળદ, પાસેર મરચાં, નાંખવા એ અથાણું પંદર દીવસ રહી શકશે.

લાલ દરાખનું અથાણું કરવાની રીત

દરાખને ડીચકાં કાઢીને પછી વજનસર દળેલી રાઈ તથા હળધ અને મીઠું તેને સારાં પ્રીણીને અંદર દરાખ રોળીને ભરી દેવી ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

કમરખનું અથાણું

કમરખના કકડા કરીને પછી વજનસર દળેલી રાઈ તથા હળધ અને મીઠું તેને સારાં પ્રીણીને અંદર કમરખ રોળીને ભરી દેવી ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

કાકડીનું અથાણું

કાકડીને કકડા કરી તેને વજનસર મીઠું નાંખીને દઈ રાખવું પછી વજનસર દળેલી રાઈ તથા હળધ પાણીથી સારાં શીણી તેમાં કાકડીના કકડા રગડોળી ભરી દેવા ઘણાં દીવસ રહી શકે નહિ.

ચીભડાનું અથાણું

ચીભડાના કકડા કરી તેને વજનસર મીઠું દઈ રાખવું. પછી દળેલી રાઈ તથા હળધ વજનસર લઈ સારાં શીણી તેમાં ચીભડાના કકડા રગડોળી ભરી દેવાં ઘણાં દીવસ રહી શકે નહિ.

સુરણનું અથાણું.

સુરણને છોલી બાફી કકડા કરી તેમાં વજનસર મીઠું, હળધ અને દળેલી રાઈ સારાં શીણીને તેમાં સુરણના કકડા રગડોળી ભરી દેવા.

બટાકાનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

કોળાનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

ખારેકનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

દુધીનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

એ સર્વ અથાણાં તાજાં તાજાં કરીને ખવાય. રહી શકે નહિ. માટે જડેના ધ્યાનમાં રાખજો.

પાકી કેરીના બફાણા કરવાની રીત.

પાકી કેરી જાડી છાલની સારી લેવી, પછી તેનાં ડીચડાંએ જરા જરા દીવેલ ચોપડી ડુબતાં પાણીમાં બાફવા મુકવી, અને તેમાં પાસેર મીઠું નાંખવું. કેરી કુલીને દરે જાડી થાય કે કાઢી લેવી. પછી તેને એક કકડા પર પાથરી દે. પછી બીજે દીવસે પાસેર રાઈ દળેલી તથા પાસેર સરસીઈ અને જે પૈસાભાર હળધ લેવી પાન શેર કેરી હોય તો એ પ્રમાણે લેવું. અને રાઈ હળધ સરસીઈ પાણી સાથે ખુબ શીણીને બધી કેરીએ ચોપડીને બરણીમાં ભરી દેવાં અને કેરી બાફેલું પાણી હોય તે ત્રીજે દીવસે બરણીમાં કેરી ડુબતી થાય એટલું રેડવું. એટલે બફાણા બનવાનો સંભવ રહેશે નહિ.

સેકેઠ પાપડ કરવાની રીત.

પાંચ શેર અડદની દાળ ઝીણી દળાવવી પછી તેમાં નવટાંક હીંગ અને દોઢ પાસેર મરીના નાંદળા કરીને એ બંન્ને લોટમાં નાંખવા પછી શેર ત્રણ કેળનું પાણી લઈ તેમાં અચ્છેર સનચોરો અને અચ્છેર કુલ મીઠું પાણીમાં નાંખી ઉકાળી ઠંડું પાડી નીતરતું ગાળીને બાંધવા પછી તે સારા ખાંડીને ચાડીને હુઆ પાડી તેલ થાળીએ ચોપડીને પાતળા એક સરખા વણવા અને તડકે સુકવવા પછી પેણી માં તેલમાં તળીને ખાવા અથવા દેવતા પર સેકવા.

કાળા પાપડ કરવાની રીત

અઢીશેર અડદની દાળ અને અઢીશેર વટાણાની દાળ, તેને જીણું દળાવીને તેમાં નવટાંક હીંગ, અને અચ્છેર સુકા મરચાં જીણું ખાંડી ચાળીને લોટમાં નાંખવા, પછી શેર ત્રણ કેળનું પાણી લઈ તેમાં અચ્છેર સનચોરો અને અચ્છેર મીઠું પાણીમાં નાંખી ઉકાળી ઠંડું પાડી નીતરતું ગાળીને બાંધવા, પછી તેને સારા ખાંડીને ચાડીને હુઆ પાડી તેલ થાળીએ ચોપડીને પાતળા એક સરખા વણવા, અને તડકે સુકવવા પછી પેણીમાં તેલમાં તળવા અથવા દેવતાપર સેકવા એજ પ્રમાણે તુવેરની દાળ અને અડદની દાળના પણ થાય છે. જરૂર નાંખવું હોય તો પાંચશેર લોટે અચ્છેર જરૂર અને અચ્છેર મરચાં નાંખવા પછી હીંગ નાંખવી નહિ.

ચોખાની વડી કરવાની રીત.

માજરવેલના ચોખાની કણકી વચ્ચીને, સારી ઘોઘને ભાતની માફક અધરણ સુકી ચેડવવી. તેમાં પૈસાર ફટકી કુલવેલી તથા વજનસર મીઠું કણકી ચોરતી વખત નાંખવાં. પછી ઠંડું પડે કે મસગીને પાટલાપર વડી જીણીજીણી સુકવી. પછી તડકે સુકવવી, સુકાય પછી ઘણા તેલમાં તળવી અને પીરસવી.

ચોળાની વડી કરવાની રીત.

ચોળાની દાળ પાણીથી પલાળી જીણી વાટવી, તેમાં સુકાં મરચાં, હીંગ, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવું. શેર ૧ દાળ હોય તો નવટાંક તેલનું માણ નાંખવું અને ખુબ શીણવું પછી હલકું થાય કે જીણી વડીઓ પાટલાપર મુકી તડકે સુકવવી અને ઘણા તેલમાં તળવી.

મગની દાળની વડી કરવાની રીત.

મગની દાળને પાણીથી પલાળી જીણી વાટવી. તેમાં સુકાં મરચાં, હીંગ, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવું. શેર ૧ દાળ હોય તો નવટાંક તેલનું માણ નાંખવું અને ખુબ શીણવું પછી હલકું થાય કે જીણી વડીઓ પાટલાપર મુકી તડકે સુકવવી અને ઘણા તેલમાં તળવી.

સાકેર કોળાંની વડી કરવાની રીત.

કોળાંને છીણી કાઢવું અને શેર ૧ છીર હોય તો પાશેર ચોળાનો લોટ, જે પૈસાભાર તેલનું માણ, નવટાંક તેલ, સુકાં મરચાં, હળધ, મીઠું, હીંગ વજનસર નાંખવાં, પછી પેલા છીર સાથે સઘળું મેળવી પાટલાપર જીણીજીણી વડીઓ મુકી તડકે સુકવવી. ચોળાનો લોટ નહોય તો ચણાનો પણ નંખાય છે. પણ ચોળાના લોટવાળી ફરસી સારી થાય છે. સુકાય પછી ઘણા તેલમાં તળવી.

ભુરાં કોળાની વડી કરવાની રીત

ભુરાં કોળાંને છીણી કાઢવું, અને શેર ૧ છીર હોયતો પાશેર ચોળાનો લોટ અથવા ચણાનો લોટ તેમાં જે પૈસાભાર તેલનું માણ, નવટાંક તેલ, સુકાં મરચાં, હળધ, મીઠું, હીંગ વજનસર નાંખવા. પછી પેલાં છીર સાથે સઘળું મેળવી. પાટલાપર જીણી જીણી વડીઓ મુકી તડકે સુકવવી. સુકાય પછી ઘણાં તેલમાં તળવી.

ભીંડાની વડી કરવાની રીત

ભીંડાને સમારી છુંદીને શેર ૧ ભીંડા હોયતો પાશેર ચોળાનો અથવા ચણાનો લોટ નાંખી તેમાં જે પૈસાભાર

તેલનું માણુ નવટાંક તલ સુકાં મરચાં, હળધ મીકું હીંગ
વજનસર નાંખવા પછી પેલા છુદેલા લીડામાં મેળવી. પાટલા
પર જીણી જીણી વડીઓ મુકી તડકે સુકવવી, સુકાય પછી
ઘણા તેલમાં તળવી.

અગથીઆના પુલની વડી કરવાની રીત

અગથીઆના કુલને છુંદીને ઉપર પ્રમાણે લોટ માણુ
તથા મસાલો નાંખી વડીઓ પાડવી. અને ઘણા તેલમાં તળવી.

કોથમીરની વડી કરવાની રીત.

કોથમીરને છુંદીને ઉપર પ્રમાણે લોટ, માણુ તથા
મસાલો નાંખી વડીઓ પાડવી અને ઘણા તેલમાં તળવી.

પપાઉંની સેવ કરી ખાવાની રીત.

પપાઉંને છોલી છીણી કઢી મીકું દધને તડકે સુકવવું.
મમરા જેવું સુકઈ જાય કે ઘણા તેલમાં તળવું, એટલે મમરા
જેવી સેવ થશે.

પહુવાની વડી કરવાની રીત.

પહુવાને પાણીથી પલાળી તેમાં આદુ, મરચાં, હીંગ,
મીકું, હળધ, તેલનું માણુ વજનસર નાંખી જીણી વડીઓ
પહુવા મસળીને પાડવી અને પછી તડકે સુકવવી અને ઘણા
તેલમાં તળવી.

ચોખાની સેવ કરવાની રીત.

માજરવેલના ચોખા લઈ તેને પાણીથી સારા ધોઈ
પલાળી રાખવા. બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે કોરા કરી
દળાવવા. શેર ૧ લોટ હોય તો પૈભાર ફટકી કુલવીને
નાંખવી. અને વજનસર મીકું. નાખવું અને શેર ૨ પાણી ગરમ
કરવા મુકવું. પાણી ખખળે કે તેમાં લોટ નાંખી દેવો અને
હલાવવો. પછી બુંબરેટ પર એક કલાક રહેવા દેવો.
પછી તેની સેવ પાડવી. ચારણી ઉંધી મુકીને ચારણી પર
ઘસીને પાડવી. અને તડકે સુકવવા નાંખવી. સુકાય પછી
તેલમાં તળવી. ઘણા તેલમાં સારી તજાસે.

ચોખાની પાપડી કરવાની રીત

માજરવેલના ચોખા મંગાવી તેને પાણીએ સારા ઘોઘ પલાળી રાખવા જે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે કોરા કરી દળાવવા અને શેર ૧ લોટ હોય તો પૈભાર ફટકી કુલાવીને નાંખવી અને મીઠું વજનસર નાંખવું અને તલ નાંખવા પછી તેનું ખીરું પાણીએથી કરવું. પાતળું કરવું. અને પાતેલામાં એક ચારણી ઉધી મુકી રાખવી. અને પાતેલામાં થોડું પાણી રેડવું. પાણી ખદખદે એટલે પેલું ખીરું હોય તેને ખાખરના પાતરાં પર ચમચે વતી પાતળું રેડવું. પછી હાથે વતી ઉંચું નીચું કરી પાતરાપર પથરાય એટલે ચારણી પર પાતરું સુકવું. અને પાતેલાપર થાળી ઢાંકવી. એવું ખીજું પાતરું તૈયાર કરશે એટલે પેલું ચારણી પરતુ કાઢી ઉખેડી તડકે લુગડાંપર સુકવવી એ પ્રમાણે કરવી. અને સુકાય એટલે ઘણું તેલમાં તળીને પીરસવી

એજ લોટની ધારા પાપડી કરવાની રીત

શેર લોટ હોય તો શેર પાણી ગરમ મુકવું. પાણી ખદખદે કે લોટમાં પૈભાર ફટકીને વજનસર મીઠું નાંખી તે લોટ પાણીમાં નાંખી દઇને હલાવવો પછી ભુંભરેટપર એક કલાક રહેવા દેવો. પછી તેમાંથી થોડો કાઢી મસળવો. ઠંડો થઈ જવા દેવો નહિ મસળતી વખત તલ નાંખવા અને લોટ લઇને કુલકાના જેવી વણી તડકે સુકવવી સુકાય એટલે તેલમાં તળી પીરસવી.

કરકર વડી કરવાની રીત

ચોખા માજરવેલના અથવા જાડા ચોખાનો લોટ એક વાડકો ભરી લઇ તેમાં જે વાડકા પાણી નાંખવું મીઠું હીંગ અથવા આખું જીરું વજનસર નાંખી ખદખદાવી લોટ કઠણ વડી પાડવા જેવો થાય ત્યારે વડી પાડવી અને તડકે સુકવવી પછી તેલમાં તળીને પીરસવી.

કેઠીમડાની કાચરી કરવાની રીત

કેઠીમડાને કારેલાંની માફક ગોળ કાતળી સમારવી અથવા બે ફાડ કરવી પછી તેને મીઠામા આથી મુકવાં ત્રણ દીવસ મીઠામાં રાખી ચોથે દીવસે કાઢી મુકવવી પછી તેને તેલમાં તળવી અને પીરસવી પાંચશેરે પોણાશેર મીઠું નાંખવું.

બીજી રીતે ચોખાની સેવ કરવાની રીત.

બડા ચોખાને બે દીવસ પલાળીને મુકવીને લોટ દળાવવો. પછી પાંચ શેર લોટ હોય તો દશશેર પાણી ગરમ કરવા મુકવું. અને પાસેર મીઠું, નવટાંક સંચોરો, બે પૈસાભાર ફટકી, ફુલવી ને તેમાં નાંખવાં. પાણી ખદખદે એટલે તેમાં લોટ નાંખી દેવો. અને હલાવવું. પછી તાપ ધીમે રાખી સીજવા દેવો. સીજે એટલે ચારણીથી ઘસીને પાડવી અને તડકે મુકવવી અને તેલમાં તળવી.

પંચામૃત કરવાની રીત.

પાસેર સીંગ સેકી છોલી તેના કટકા કરીને પછી પાસેર કોપરાના કટકા કરી તેમાં પાસેર તલ નાંખવા પછી તેલનો વધાર મુકવો તેમાં રાધ, મેથી, વજનસર નાંખવા તથા લીલાં મરચાંના કટકા તથા હીંગ નાંખી વધાર થાય. એટલે સીંગ તથા તલ, કોપરાં એ સર્વ પીતળની પેણીમાં નાંખી દેવું. અને સાંતળવું. સાંતળાય એટલે શેર ૧ ગોળ નાંખી હલાવવું અને ખદખદે એટલે ઉતારવું. અને તેમાં બે લીંબુ આખા નીચોવવા. અને વજનસર મીઠું નાંખવું. લીંબુ ન હોય તો આમલી પણ નાંખાય છે.

કોપરાંની ચટણી કરવાની રીત.

અધોળ ચણાની દાળ પાણીથી પલાળી તેને ઘણું તેલમાં તળી કાઢવી પાસેર તલ લઈ તાવી પર સેકી જરા ખોખરા કરી તેમાં અચ્છેર કોપરાં છીણી રાખવાં પછી તેલને વધાર મુકવો તેમાં રાધ તથા હીંગ અને મરચાં

નાંખી વધાર કરવો. વધાર થાય એટલે તલ કોપરૂં નાંખી સાંતળવું. સંતળાય કે ચણાની દાળ તળેલી હોય તે નાંખવી પછી તેમાં મીઠું હળદ મરચાં વજનસર નાંખવા.

મેટકુટ કરવાની રીત.

અચ્છેર ઘઉં, અચ્છેર ચોખા, અચ્છેર ચણાની દાળ, અચ્છેર અડદની દાળ, પાસેર મગની, પાસેર ચોખાની પાસેર મઠની પાસેર વટાણાની તેને બધાને બદામી રંગવું સેકવું. પછી પાસેર ધાણા નવટાંક વરીઆળી લવેંગ ચાર પૈસાભાર, નવટાંક તજ, પાસેર સુકાં મરચાં, બે પૈસાભાર મરી અને પૈસાભાર હીંગ કુલવેલી, એ સઘળું સેકીને બધી દાળ સાથે મેળવીને ઝીણું દળાવવું. પછી તેને ચાળી સીસામાં ભરી રાખવું. પછી ખાવું હોય તે દીવસે બપો પ્રમાણે મોળું દહીં મંગાવી તેમા વજનસર તે લોટ ભેળી તેમાં વજનસર મીઠું નાંખીને પીરસવું.

પુદનાની ચટણી કરવાની રીત.

કુદનો ચુંટી તેને જીણો છુંદી આદુ મરચાં છુંદી મીઠું વજનસર નાંખી દહીં નાંખવું સ્હેજ ખાંડ નાંખવી.

કોથમીરની ચટણી કરવાની રીત.

કોથમીર સમારી તેમાં આદુ, લીલી હળધ, મરચાં, મોઠું, વજનસર નાંખી દહીં નાંખવું. સાદી રાખવી હોય તો દહીં નાંખવું નહિ.

કેળ દોડાની ચટણી કરવાની રીત.

કેળ દોડા તદ્દન છોલાઈ રહે ત્યારે માહ્યથી નાની દોડી નીકળે છે તેને ઝીણી પાણીમાં સમારવી. પછી તેને ઝીણી છુંદીને જીરું, મરચાં, મીઠું અને દહીં, વજનસર નાંખવાં. સ્હેજ ખાંડ નાંખવી.

તુરીઆંની છાલની ચટણી.

તુરીઆંની છાલ ઝીણી સમારી તેને ઝીણી છુંદી તેમાં વજનસર જીરું મરચાં મીઠું અને દહીં નાંખવા સ્હેજ ખાંડ નાંખવી

મીઠા લીમડાની ચટણી.

મીઠા લીમડાને ચુંટીને ઝીણો છુંદી તેમાં જીરું, મરચાં, મીઠું અને દહીં, વજનસર નાંખવા. રહેજ ખાંડ નાંખવી.

કાચી કેરીની ચટણી કરવાની રીત.

કેરીને છોલીને માંહુયથી ગોટલી કાઢી નાંખવી. પછી તેમાં લીલી હળધ, મરચાં, મીઠું વજનસર નાંખવાં પછી સારી છુંદીને તેમાં દાળીઆ વાટીને તથા ખાંડ નાંખવી. અને હીંગનો વધાર કરવો. પાકી કેરી રેસા વગરની હોય તો તેની પણ એજ પ્રમાણે કરવી પણ ખાંડ નાંખવી નહિ.

કોઠની ચટણી કરવાની રીત.

કોઠને ભાંગી તેમાનો ગર કાઢી તેમાં આદુ, મરચાં, લીલી હળધ, મીઠું, વજનસર નાંખી તેને ઝીણો છુંદીને જેટલો છુંદો હોય તેનાથી ડબલ ગોળ નાંખવો, અને તેમાં તેલનો એકલી હીંગનો વધાર કરી ચટણીમાં રેડવો અને સર્વ મેળવી હલાવી દેવું.

પાકાં કેળાની છાલની ચટણી.

છાલને છુંદી તેમાં જીરું મરચાં મીઠું હળધ વજનસર નાંખી હીંગનો વધાર કરવો.

કરમદાની ચટણી

કરમદાને ઝીણું છુંદી તેમાં લીલી હળધ તથા મરચાં અને મીઠું તથા દાળીઆ એ સર્વ ઝીણું છુંદી તેમાં વજનસર ખાંડ નાંખી હીંગનો વધાર કરવો.

તાબે કેરીનો છીર કરી ખાવાની રીત

કેરીને છોલી છીણી તેને મીઠું દહીં પાણી કાઢી નાંખી ધાણા, જીરું, મરચાં, હળધ દળેલાં નાંખી તથા વજનસર ગોળ નાંખી હીંગનો વધાર મુકવો વધાર થાય કે તેમાં છીર નાંખી દેવો. અને વાટેલા દાળીઆ નાંખવા અને હલાવી ત્રણેક મીનીટ રહેવા દઈ ઉતારવું.

જમરૂખની ચટણી

જમરૂખને ઝીણું છુંદી તેમાં આદુ, મરચાં, લીલી હળદ, જીરું, કોપરું, કોંથમીર અને વજનસર મીકું અને ગોળ અથવા ખાંડ નાંખવા અને દાળીઆ વાટેલા નાંખવા અને હીંગનેા વધાર કરવો.

કેળાંનું રાયતું કરવાની રીત.

કેળાંને છેલ્લી તેને છુંદી વજનસર મીકું, જીરું અને સુકા મરચાં તથા દહીં નાંખવું.

કાકડીનું રાયતું કરવાની રીત.

કાકડીને છીણી વજન પ્રમાણે મીકું, જીરું, મરચાં તથા દહીં નાંખવું.

મુળાનું રાયતું કરવાની રીત.

મુળાને જીણા સમારી તેમાં વજન પ્રમાણે મીકું, જીરું અને મરચાં તથા દહીં નાંખવું.

કોપરાનું રાયતું કરવાની રીત.

કોપરાંને છીણીને વજનસર મીકું, જીરું અને સુકાં મરચાં અને દહીં નાંખવું.

ચીલડાંનું રાયતું કરવાની રીત.

ચીલડાંને છીણીને વજનસર મીકું, જીરું અને સુકાં મરચાં અને દહીં નાંખવું.

મોગરીનું રાયતું કરવાની રીત.

મોગરીને સમારી મીકું દધને પાણી કાઢી નાંખી તેમાં જીરું તથા દહીં નાંખવાં; એમાં હળધ નાંખવી નહિ.

મોરસનું રાયતું કરવાની રીત.

મોરસને પાણીમાં બાપી નીચાવીને તેમાં જીરું તથા સુકાં મરચાં અને દહીં નાંખવાં.

મચીએરનું રાયતું કરવાની રીત.

મચીએરને પાણીમાં બાપીને તેનાં ડાખળાં કાઢી નાંખવાં. પછી તેમાં જીરું મરચાં અને દહીં વજનસર નાંખવાં.

કમરખનું રાયતું કરવાની રીત

કમરખને બાણી જીણાં કકડા કરી તેમાં વજનસર મીકું જીરું મરચાં અને દહી નાંખવાં.

દરાખનું રાયતું કરવાની રીત

લાલ દરાખને ડીચકાં કાઢી તેમાં મીકું હળધ અને રાઈ શીણીને દઈ દેવાં અને દહીં નાંખવું.

કાંદાનું રાયતું કરવાની રીત

કાંદાને જીણાં સમારી તેમાં વજનસર મીકું મરચાં અને જીરું તથા દહીં નાંખવાં..

ખારેકનું રાયતું કરવાની રીત

ખારેકને પાણીથી પલાળીને જીણી કકડી કરી વજનસર મીકું જીરું મરચાં અને દહીં નાંખવાં.

દુધીનું રાયતું કરવાની રીત

દુધીને પાણીથી બાણીને તેમાં વજનસર મીકું જીરું અને સુકાં મરચાં અને દહી નાંખવા.

સુરણનું રાયતું કરવાની રીત

સુરણને બાણીને છુંદીને હીંગ મરચાંનો વધાર કરવો. અને પછી વજનસર મીકું અને દહીં નાંખવાં. અને દળેલી રાઈ તથા હળધ શીણીને દઈ દેવાં.

બટાકાનું રાયતું કરવાની રીત

બટાકાને બાણીને છુંદીને વજનસર મીકું લીલાં મરચાં તથા લીલું કોપરું છીણેલું અથવા ખમણેલું અને આદુ કોથમીર સમારેલું તથા દહીં નાંખવું અને હીંગનો વધાર કરવો.

કોળાંનું રાયતું કરવાની રીત

કોળાંને પાણીમાં બાણીને છુંદીને વજનસર મીકું જીરું મરચાં સુકાં તથા દહીં નાંખવું.

રાઇવાળાં રાયતાં કરવાની રીત.

કેળાંને છુંદી તેમાં વજનસર મીકું, હળધ તથા રાઇ
દળેલી હોય તેને પાણીથી શીણીને દઇ દેવી અને તેમાં દહીં
નાંખી મેળવી દેવું.

કાકડીને છીણીને મીકું, અગધ તથા રાઇ દળેલી હોય તેને
પાણીથી સારી શીણીને દઇ દેવી અને દહીં નાંખી મેળવી દેવું.

ચીલડાં તથા રાતી દરાખ તથા કમરખ એ સર્વનું
પણ ઉપર પ્રમાણે કરવું. ખારેકનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

કાકડીનું ખમણ કરવાની રીત.

કાકડીને છીણી પાણી નીચોવી કાઢી તેમાં આફુ લીલી
હળધ લીલાં મરચાંના ઝીણા કટકા કરી તેમાં નાખવા.
કોથમીર ઝીણી સમારીને તથા કોપરું છીણીને તથા દાળીઆ
બડા વાટી અને મીકું વજનસર નાંખી સળળ મેળવી દેવું.
પછી તેમા તેલનો રાઇ હીંગ અને મરચાના કકડા નાખી
વઘાર કરવો. અને લીંબુ નીચોવવું.

પપાઉનું ખમણ કરવાની રીત

પપાઉને છોલી છીણીને પાણી નીચોવી કાઢી તેમાં
આફુ હળધ લીલી તેને ઝીણા સમારીને છીરમા નાંખવા.
પછી તેમા લીલાં મરચાં તથા કોથમીર ઝીણા સમારીને
તથા કોપરું છીણીને તથા દાળીઆ બડા વાટી અને મીકું
વજનસર નાંખી સળળ મેળવી દેવું. પછી તેમાં તેલનો રાઇ હીંગ
અને મરચાંના કકડા નાખી વઘાર કરવો અને લીંબુ નીચોવવું

એજ પ્રમાણે ચીલડાંનું પણ થાય છે.

એજ પ્રમાણે કોખીચનું પણ થાય છે.

કેળાંના ભજ્યા કરવાની રીત.

કેળાંને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ૧ ચણાનો
લોટ લઈ તેમાં ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર
માણુ નાખી ધાણા ભરૂં મરચાં મીકું હળધ વજનસર નાંખી
ખીરું કરવું અને તેમા કેળાંની કાતળી બોળીને તેલની
ભરી પેણીમાં ભજ્યા મુકી તળવા.

કેરીના ભજ્યાં કરવાની રીત

પાકી કેરી હાકુસની લઈ તેને છોલી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઈ તેમાં વજનસર ધાણા જીરું મરચાં મીઠું હળધ નાંખી, તેમાં ઘીનું તેલનું સરખું ચારપૈસાભાર મણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરું કરવું. બહુ પાતળું થઈ ન જાય. પછી તેમાં કેરીના કટકા બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજ્યાં મુકી તળવાં.

કાંદાના ભજ્યાં કરવાની રીત

કાંદાને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઈ તેમાં વજનસર ધાણા જીરું મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમાં ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરું કરવું. બહુ પાતળું થઈ ન જાય પછી તેમાં કાંદાની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજ્યાં મુકી તળવાં.

ગલકાના ભજ્યાં કરવાની રીત

ગલકાને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઈ તેમાં વજનસર ધાણા જીરું મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમાં ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરું કરવું. બહુ પાતળું થઈ ન જાય પછી તેમાં ગલકાની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજ્યાં મુકી તળવાં.

વેંગણાના ભજ્યાં કરવાની રીત

વેંગણાને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઈ તેમાં વજનસર ધાણા જીરું મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમાં ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરું કરવું. બહુ પાતળું થઈ ન જાય. પછી તેમાં વેંગણાની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજ્યાં મુકી તળવાં.

કનના ભજ્યાં કરવાની રીત

કનને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને જરા સંચોરો દહ રાખવો. પછી શેર ચણાનો લોટ લઈ તેમાં વજનસર ધાણા જીરું મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમાં ઘીનું તેલનું ઘેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણ નાંખી પાણી રેડી ખીરું કરવું. બહુ પાતળું થઈ ન જાય. પછી તેમાં કનની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજ્યાં મુકી તળવાં.

ઉપર પ્રમાણે પોઇના ભજ્યાં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે અજમાના પાનના ભજ્યાં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે દરાખના પાનના ભજ્યાં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે કારેલાંના ભજ્યાં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે પાનનાં ભજ્યાં થાય છે.

મેથીની ભાજના ભજ્યા કરવાની રીત

મેથીની પણી જોઇને ઘાસ કાઢી નાખી ડાખળાં કાપી નાંખી ઝીણી સમારવી પછી તેને પાણીએ ધાઇને સ્વચ્છ કરવી. વીસ પણી હોય તો પાસેર ઘઉંનો લોટ અને પાસેર ચણાનો લોટ લઈ તેમાં આઠ મરચાં મીઠું હળધ હીંગ વજનસર નાંખવા. ચાર પૈસાભાર ઘીનું માણ, બે પૈસાભાર દહીં બે કેળાં એ સર્વ નાંખી એકઠું કરી તૈયાર કરવું અને ભર્યા તેલના પેણામાં ભજ્યા પાડી તળવાં.

કારેલાનાં ખતવા કરવાની રીત.

ચણાનો લોટ પાસેર લઈ તેમાં ત્રણ પૈસાભાર માણ ઘી તેલનું એકઠું દેવું. અને તેમાં ધાણા જીરું મરચાં હળધ મીઠું હીંગ વજનસર નાંખી પછી કારેલાં પાસેર લઈ તેને સ્ટોરીને ઉભી ચીરી સમારીને મીઠું દહ પાણી કાઢીને તે કારેલામાં પેલો તૈયાર કરેલો લોટ નાંખીને પાણી નાંખી કારેલાંને લોટ વળગી જાય તે પ્રમાણે પાણી નાંખીને ગ્રંદા જેવું કરવું. પછી ભર્યા પેણામાં છુટાં છુટાં નાંખવા અને તળી કાઢવાં.

અળુના પાંતરા કરવાની રીત.

અળુના પાતરાં ઘોઈ હુછી સાફ કરી મુકવાં. પછી પાતરાં હોય તે પ્રમાણે ચણાનો લોટ તથા ચોખાનો લોટ સરખે ભાગે લઈ તેમાં વજનસર મીઠું હળધ ધાણા જીરું મરચાં આમલી પલાળીને તેનું પાણી તથા ગોળ સંચોરો હીંગ આદુ મરચાં નાંખવાં પછી તેમાં ઘી અને તેલ બે મળી સરખું લઈ પોણેસેર લોટે દોઢ નવટાંક માણ મુકી તેમાં પાણીએથી લોટ કાંસણી ઘાટો ચોપડવા જેવો કરી પાતરાંને ઉંધા મુકી લોટ ચોપડવો. પછી તેની બે તરફથી વાળીને વીંટ વાળીને એક તપેલીમાં પંહોંચાપુર પાણી મુકી તેમાં ઘાસ મુકી વજનસર સંચોરો નાંખવો. પછો અધરણુ ખદ ખદે એટલે તેમાં પાતરાની વીંટ મુકી દેવી અને કોરી પડે ને બકાય એટલે કાઢી લેવી. પછી તેલમાં વીટના કકડા તળવાં. કેળાં તથા દહીં નાંખી પણ થાય છે. તેમાં ગોળ નહી નાંખવો. ખાંડ નાંખવી.

દુધીના મુઠીઆં કરવાની રીત.

દુધીને છોલી છીણીને અથવા ઝીણી સમારીને શેર છીર હોય તો અચ્છેર જડો ઘઉંનો લોટ લેવો અને તેમાં અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણા જીરું મરચાં હળધ મીઠું અને ખાંડ નાંખવી. પછી તેમાં છીર લેળી દેવો અને મુઠીઆંવાળી તેલમાં તળવાં.

મેથીની ભાજના મુઠીઆં કરવાની રીત

મેથીનીભાજ ઝીણી સમારી ઘોઈને તેમાં શેર ભાજ એ અચ્છેર જડો ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં અધોળ ઘી તથા અધોળ તેલનું માણ નાંખી આદુ મરચાં લીલાં મીઠું હળધ હીંગ વજનસર નાંખી તેમાં ભાજ નાંખી મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખાય છે.

અળુના પાતરાના દાંડાના મુઠીઆં કરવાની રીત

દાંડાને છોલી સમારીને શેર દાંડા હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લેવો અને તેમાં અધોળ ઘી અને અધોળ તેલનું માણ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણાજીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવા પછી તેમાં દાંડા લેળી દેવા અને મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખાય છે.

મોગરીના મુઠીઆં કરવાની રીત

મોગરીને જીણી સમારીને શેર મોગરી હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ અધોળ ઘી અને અધોળ તેલનું માણ નાંખી પછી વજનસર ધાણાં જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવાં પછી તેમાં મોગરી લેળી દેવી અને મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં.

મુળાના મુઠીઆ કરવાની રીત

મુળાનાં મુઠીઆં કરવાની રીત મુળાને ઝીણું સમારીને શેર મુળા હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણ નાંખવું પછી વજનસર ધાણાંજીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવા પછી તેમાં મુળા લેળી દેવા અને મુઠીઆ વાળી તેલમાં તળવાં.

કેળ દોડાના મુઠીઆ કરવાની રીત.

કેળ દોડાને છોલી માંહયથી ભુત રાકણ દાઢી ઝીણા પાણીમાં સમારવો. અચ્છેરેક કેળ દોડો હોય તો અચ્છેર ઘઉંનો લોટ જાડો લઈ અધોળ ઘીનું અને અધોળ તેલનું માણ નાંખવું. પછી તેમાં ધાણા જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ વજનસર નાંખવાં. અને કેળ દોડો લેળી દેવો. અને મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખાય છે.

કોળીચનાં મુઠીઆ કરવાની રીત.

કોળીચને ઝીણું સમારીને શેર હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણ

પાટુડી કરવાની રીત.

એક વાડકો ચણાનો લોટ અને ત્રણ વાડકા પાણી નાંખી, જે પૈસાભાર ધીનું માણુ નાંખવું. અને તેની અંદર જીરું, મરચાં, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવું. પછી તે લોટ મેળવીને ચુલાપર તપેલી મુકવી અને તખેથાએ હલાવી, ગોળદાળ જેવી ઘાડી થાય એટલે પાટલાપર તેલ ચોપડી હાથેવતી પાતળી પાથરી દેવી. ઠંડું પડે અને કકડા પાછી એક થાળીમાં ભરવા. પછી રાધ, હીંગ, મરચાંનો તેલમાં વધાર કરી પાટુડીના કકડાપર રેડી દેવો.

શેરડીના રસની રસેલી કરવાની રીત.

શેરડીના રસને તપેલામાં ચુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવો. બદામને એટલે નવટાંક દુધ રેડવું, એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે કંડછીવતી કાઢી લેવો, પછી તે રસને જીણા કકડાએ ગાળી કાઢી તપેલામાં ઠરવા દેવો, ઠરે એટલે નીતરતો ખીજ તપેલામાં કાઢી લેવો. પછી રસ પાંચશેર હોય તો આખા ચોખા કેરા દળાવેલા હોય તેનો લોટ શેર ૧ ગોળપાપડીની માફક ઘીમાં સેકવો, બદામી રંગનો થાય. એટલે પેલા રસમાં લોટ નાંખી દેવો. પછી તેમાં એળચી, જાયફળ, વજનસર વાટીને નાંખવાં. પછી પાછી ચુલાપર મુકી તખેથાએ હલાવ હલાવ કરવી, પછી ન્યાતના શીખંડ જેવી થાય એટલે થાળીમાં ઘી ચોપડી, તપેલું ઉંચકી થાળીમાં માપસર રેડવું, એટલે પથરું જશે. ઉપર હાથ ફેરવવો નહિ, લોચપર થાળી ઠોકવી કે પથરું જશે. હાથેલી જેટલું જડું દળ રાખવું. ઠરે એટલે કટકા પાડી દેવા પછી કાચાં ઘીએ ચોપડીને ખાવી.

દુધેલી કરવાની રીત.

શેર ૧ ચોખા કેરા દળાવવા. અને ગોળપાપડીની માફક ઘીમાં સેકવો બદામી રંગનો થાય. એટલે માંહી પાંચશેર દુધ રેડવું. અને દોઢશેર જીરું નાંખવું પછી તેમાં એળચી જાયફળ વાટીને નાંખવા પછી તપેલી ચુલાપર મુકી તખેથાએ હલાવ હલાવ કરવી અને શીખંડ જેવી ઘાડી થાય એટલે

થાળીમાં ઘી ચોપડી તપેલી ઉંચકી થાળીમાં માપસર રેડવું એટલે પથરંધ જશે ઉપર હાથ ફેરવવો નહિ ભોંયપર થાળી ઠોકવી કે પથરંધ જશે પછી ઉપર ચારોળી પસ્તા અને બદામ સમારેલાં લલરાવવાં અને ગોળપાપડી જેવા કકડા પાડવા અને પીરસવા ઠંડુ પડે પછી કકડા પાડવા.

ખમણુ ઢોકળાં કરવાની રીત

શેર ૧ ચણુની દાળ લઈ પાણીથી પલાળીને ઝીણી વાટી કાઢવી. પછી તેમાં મીઠું હળધ આદુ મરચાં કોથમીર કોપરૂં, ખમણુલું અને મરી એ સર્વ વજનસર નાખી મેળવીને થાળીમાં તેલ ચોપડીને સરખું થાપી દેવું. પછી પાતેલામાં પાણી મુકી અધરણુ બદબદે એટલે તે તપેલામાં ખેરતી થાળી ઉપર મુકી દેવી. પછી તેના પર કથરોટ ઉંધી ઢાંકી દેવી પછી પંદર વીસ મીનીટ રહીને થાળી જોવી. કોરી પડે એટલે ઉતારી કકડા પાડવા. અને બીજી થાળીમાં ખમણુ ઢોકળાનું પાથયું હોય તે પાછી થાળી આગળની માફક પાતેલામાં ખેરતી આવે તેવો મુકવી અને કથરોટ ઉંધી ઢાંકવી અને આગલી થાળી થઈ હોય તે પ્રમાણે થાય ને ઉતારી કકડા પાડવા પછી ઢોકળાં હોય તે પ્રમાણે તપેલી લઈ તેમાં તે પ્રમાણે તેલ તથા રાઈ હીંગ મરચાંનો વધાર કરી બધા કકડા વધારમાં ખમણુ ઢોકળાના નાખી દેવા અને કોપરૂં ખમણુલું તથા કોથમીર સમારેલી ઉપર લલરાવી દેવાં. પછી જમતી વેળા પીરસવાં.

તપેલી કરવાની રીત

ચણુની દાળ, તુવેરની દાળ અને ચોખા એ ત્રણ સરખે ભાગે લઈ જાડા દળાવવાં અને મીઠું, હળધ, આદુ, મરચાં, હીંગ વજનસર નાંખીને છાસ ખાટી રેડીને ભળાવના લોટ જેવું ખીરૂં કરવું અને પછી તપેલીમાં હીંગનો વગાર મુકી થાય એટલે ખીરૂં રેડી ઢાંકી દેવું, તાપ ધીમે રાખવો ખીલીને ઉપર આવે એટલે ઉતારી થાળીમાં તપેલી ઉંધી ઠોકીને પાડવી.

ટાઢીઆ કરવાની રીત

કેસા ચોખા અચ્છેર દળાવવા પછી તે ઢોટને ધીમાં ગોળ પાપડી માફક સેકવો પછી તેને દોઢ શેર દુધમાં મેળવી એલચી તથા જાયફળ વાટીને નાંખવા અને ચુલે મુકવું અને હવામાં કરવું, ઘાડું થઈ જાય એટલે તેના પેંડા વાળવા પછી તે ટાઢા પડે એટલે ધુરામાં ઝોળી ખાવાં.

પાકી કેરીનો મુરખ્ખો કરવાની રીત

પાકી કેરી હાકુસની પાંચ શેર લઈ તેને છોલી કટકા કરવા અને એક તપેલી કલઈવાળી લઈ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું. પાણી ખદખદે એટલે કેરીના કટકા પાણીમાં નાંખી દેવા અને કેરી ખદાય કે ટોપલામાં કટકો પાથરી કેરી કાઢી નાંખવી પછી દશ શેર ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું તપેલું કલઈવાળું લેવું પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે મેલ કાઢી લઈ ખાટું લીખુ હોય તેની એક ફાડ ચાસણીમાં નીચોવવી કે જરે જર મેલ નીકળી જશે અને સફેદ થશે પછી તેમાં ખાફેલી કેરી નાંખી દેવી પછી કેરીના કટકા ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો. પછી એલચી ખરાસ કેશર વાટીને નાખવું.

કાચી કેરીના છીરનો મુરખ્ખો કરવાની રીત

કાચી કેરી સારી પાંચ શેર લઈ તેને છોલીને છીણવી અને એક તપેલી કલઈવાળી લઈ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું પાણી ખદખદે એટલે કેરીનો છીર પાણીમાં નાંખી દેવો અને કેરી ખદાય કે ટોપલામાં કટકો પાથરી તેમાં છીર કાઢી નાંખવો પછી દશ શેર ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું તપેલું કલઈવાળું લેવું પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે મેલ કાઢી લઈ ખાટું લીખુ હોય તેની એક ફાડ ચાસણીમાં નીચોવવી કે જરેજર મેલ નીકળી જશે અને

સફેદ થશે પછી તેમાં ખાફેલી કેરી નાંખી દેવી. પછી છીર ઉપર આવી જાય. અને બેતાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો. પછી એલચી, બરાસ કેશર વાટીને નાંખવું.

અન્નનાસનો મુરખ્ખો કરવાની રીત.

અન્નનાસને છોલી કટકા કરી અને એક તપેલી કલઈ-વાળી લઈ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું, પાણી ખદખદે એટલે અન્નનાસના કટકા પાણીમાં નાખી દેવા અને અન્નનાસ બકાઈ એટલે એક ટોપલીમાં કકડો પાથરી તેમાં કકડા કાઢી નાંખવા. પછી દસ શેર ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી, તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું, તપેલું કલાઈવાળું લેવું. પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું, એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે મેલ કાઢી લઈ ખાટું લીંબુ હોય તેની એક ફાડ, ચાસણીમાં નીચોવવી કે જરેજ? મેલ નીકળી જશે અને સફેદ થશે, પછી તેમાં ખાફેલું અન્નનાસ નાખી દેવું. પછી અન્નનાસ ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો. અને એલચી, બરાસ, કેશર વાટીને નાંખવા. શેર અન્નનાસે ખાંડ ત્રણશેર નાંખવી.

સફરજનનો મુરખ્ખો કરવાની રીત.

પાંચશેર સફરજન હોય તો દશ શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી તેમાં સફરજનને છોલી કકડા કરી નાંખી દેવા. પછી સફરજન ઉપર આવી જાય, અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એલચી, બરાસ, કેશર, વાટીને નાંખવાં. સફરજનને ખાફેલું નહિ.

આમળાંનો મુરખ્ખો કરવાની રીત.

શેર ૧ આમળાં હોય તો ત્રણ શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને આમળાંને આખાં પાણીમાં ખાટીને કાઢી નાંખવાં. પછી આમળાં ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એલચી બરાસ કેશર વાટીને નાંખવાં.

કાચી કેરીના કકડાનો મુરખો કરવાની રીત.

કેરી સારી પાંચશેર લઈ તેને છોલી કકડા કરી એક તપેલી કલાઈવાળી લઈ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું, પાણી ખદખદે એટલે કેરીના કકડા નાંખી દેવા, અને કેરી બફાય એટલે એક ટોપલીમાં કકડો પાથરી તેમાં કકડા કાઢી નાંખવા. પછી દશશેર ખાંડમાં ત્રણશેર પાણી રેડી, તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું. તપેલું કલાઈવાળું લેવું. પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું એટલે મેલ ઉપર આવશે, તે મેલ કાઢી લઈ, ખાટું લીંબુ હોય તેની એક ફાડ ચાસણીમાં નીચોવવી કે જરેજર મેલ નીકળી જશે અને સફેદ થશે. પછી તેમાં ખાંદેલા કેરીના કકડા નાંખી દેવા. પછી કેરીના કકડા ઉપર આવી જાય અને જે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો, અને એળચી, ખરાસ, કેશર વાટીને નાંખવાં.

તાજે મુરખો કરી ખાવાની રીત ઘણા દીવસ રાખી શકાય નહિ.

કમરખનો મુરખો કરવાની રીત તાજે ખવાય છે

કમરખના કકડા કરી ઉપર પ્રમાણે કેરીની માફક બાપી ને ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી તેમાં કમરખના કકડા નાંખી દેવા કમરખ ઉપર આવી જાય અને જે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એળચી ખરાસ કેશર વાટીને નાંખવાં. પાંચશેર કમરખ હોય તો દશશેર ખાંડની ચાસણી કરવી.

કેળાંનો મુરખો કરવાની રીત તાજે કરી ખવાય છે

કેળાંના કકડા કરી ઉપર પ્રમાણે કેરીની માફક બાપીને ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી તેમાં કેળાંના કકડા નાંખી દેવા પછી કેળાં ઉપર આવી જાય અને જે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એળચી ખરાસ કેશર વાટીને નાંખવાં. પાંચશેર કેળાંએ દશશેર ખાંડની ચાસણી કરવી.

મોહનડાર કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ તેમા નવટાંક ધીનું માણુદઈ તેમા નવટાંક દુધ રેડી દ્રાખોદઈ બે કલાક રહેવા દેવો પછી તે લોટની જરેજર ગાંગડી લાંગીને શેરે શેર ધીમા સેકીને બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવો પછી તેમા બે તોલા એલચી એક તોલો જાવંત્રી બે જાયફળ અડધો તોલો કેશર તુવેરનીદાળ જેટલી બરાસ એ સઘળું ખલમાં ઘુંટી સેકેલા લોટમા નાંખવું પછી બસેર ખાંડ લઈ અચ્છેર પાણી નાંખી તેની અંદર નવટાંક દુધ રેડી મેલ કાઢી ગાળીને બે તારી ચસણી કરવી અને તમેથાએ ઘુંટવી ઘુટતાં ઘુટતાં મઠો જેવી જાડી થાય એટલે તેમાં પેલો સેકેલો લોટ નાંખી દેવો પછી મેળવી જે પ્રમાણે લોટ હોય તે પ્રમાણે માપની થાળી લઈ તેમાં રેડી દેવું. ઉપર તમેથો અથવા હાથ કંઈ પણ અરકાડવું નહિ પછી તુરત રૂપાના વરખ ચોંટાડી દેવાં પછી ખીજે દીવસે કટકા પાડવા.

મહેસુર બનાવવાની રીત

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ પાસેર ધી પેણીમા મુકી સેકવો બદામી રંગનો સેકવો પછી શેર દોઢ ખાંડ લઈ તેમાં પાસેર પાણી રેડી ચાસણી કરવી. તેમાં નવટાંક દુધ નાંખી મેલકાઢી ગાળી અને એક તારી ચાસણી થાય. એટલે પેલો સેકેલો લોટ અંદર નાંખી દેવો. પછી તેમાં શેદ દોઢ ધી ગરમ કરીને કડકી વતી તે ધીની ધાર તેમા પાડવી ખીજે હાથે તેને હલાવતા જવું. અને બધું ધી ધારે સમાવી દેવું પછી પાછું હલાવતું હલાવતાં હલાવતાં સમઈ ગએલું ધી પાછું ઉપર આવશે. થાળીની અંદર ચારણી મુકી ચારણીમા બધું રેડી દેવું પછી ચારણી ઉંચકી લેવી એટલે જાળીવાળો મહેસુર થશે. અને ધી નીતરી જશે પછી તુરત કકડા સાડ કાપા પાડવા પછી તે ચારણીની ચારણી રહેવા દેવી ઠંડું થાયને કકડા છુટા પાડવા.

ઘડંના લોટનો મહેસુર પણ ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

બદામનો મહેસુર કરવાની રીત

બદામને બાફી છાલી પછી તેને ઘીમા સાંતળી કાઢવી અને વાટીને ઝીણી કરવી પછી ઉપર પ્રમાણે મહેસુર કરવો. લોટની જગ્યાએ બદામ નાંખવી.

પસ્તાનો મહેસુર પણ ઉપર પ્રમાણે થાય છે.
સીંગનો મહેસુર પણ ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

ચણાના ચોસલા કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો કકરો લોટ દળાવી તેમાં નવટાંક કાચું ઘી ગરમ કરી તથા નવટાંક દુધ નાંખી તેનો દ્રાખો દઈ મુકવો. બે કલાક રાખી શેરે શેર કાચું ઘી મુકી બદામી રંગનો સેકી કાઢવો. પછી તેમાં શેરે સવા શેર ખુરું લેળવું પછી એળચી નાંખીને હાથે વતી થાળીમાં સરખું થાપી દેવું. વાડકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું પછી ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું. અને બદામ ચારોળી પસ્તાં સમારી ઉપર ભભરાવવાં. પછી બીજે દીવસે કકડા પાડવા. દ્રાખો દીધેલા લોટને સેકતી વખત જરેજર ગાંગડી ભાંગીને સેકવો. ન ભાંગાય તો ચારણીથી ચાળી કાઢવો.

ઘઉંના લોટના ચોસલા કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઈ શેરે શેર કાચું ઘી મુકી બદામી રંગનો સેકી કાઢવો. પછી તેમાં શેર સવાશેર ખુરું લેળવું. પછી એળચી વાટીને નાંખીને હાથેવતી થાપી દેવું. વાડકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું. ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું. અને બદામ ચારોળી પસ્તાં સમારી ઉપર ભભરાવવાં. બીજે દીવસે કકડા પાડવા એ લોટને દ્રાખો દેવો નહિ.

ચોખાના લોટના ચોસલાં કરવાની રીત

શેર એક ચોખાનો લોટ કોરા દળેલાનો લઈ શેરે શેર કાચું ઘી મુકી બદામી રંગનો સેકી કાઢવો પછી તેમાં શેરે સવાશેર ખુરું લેળવું પછી એળચી વાટીને નાંખીને હાથે વતી

ચાળીમાં સરખું થાપી દેવું. વાટકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું. ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું અને બદામ, ચારોળી, પસ્તા સમારી ઉપર ભભરાવવાં બીજે દીવસે કકડા પાડવા એ લોટને દ્રાણો દેવો નહિ.

અડદના લોટના ચોસલાં કરવાની રીત

શેર ૧ અડદનો લોટ કકરો દળાવી તેમાં નવટાંક કાચું ઘી તથા નવટાંક દુધ નાંખી તેનો દ્રાણો દઈ મુકવા. એ કલાક રાખી શેરે શેર કાચું ઘી મુકી બદામી રંગનો શેકી કાઢવો. પછી તેમાં શેરે સવાશેર ખુરું ભેળવું પછી એલચી નાંખીને હાથે વતી ચાળીમાં સરખુ થાપી દેવું વાટકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું અને બદામ, ચારોળી પસ્તા સમારી ઉપર ભભરાવવાં પછી બીજે દીવસે કકડા પાડવા દ્રાણો દીધેલા લોટને સેકવી વખતે જરેજર ગાંગડી ભાંગીને સેકવો ન ભાંગાય તો ચારણીથી ચાળવો અને પછી સેકવો.

ભુરાં કોળાંનો પાક કરવાની રીત

ભુરાં કોળાંને છોટીને છોણી નાખવું પછી પીતળની પેણીમાં અથવા પાતેલામાં કોળાંના પાણી સાથે બાફવા મુકવું. બાફાય ને પાણી કોળાનું બગી જાય એટલે શેર ૧ છીર હોય તો પાસેર ઘી મુકી જરા સાંતળવું સ્કેજ બદામી રંગનો છીર થાય એટલે અચ્છેર માવો મોળો અંદર નાંખવો પછી માવો છીર સાથે મળી જાય અને બદામી રંગનો સ્કેજ થાય એટલે માંદા બસેર ખુરું નાંખી દઈ હલાવવો પછી તેમાં પાશેર બદામ બાપી છોટી સાંતળી ખાંડીને તથા મગજતરી ચારોળી, પસ્તાં સાંતળી ખાંડીને નાંખવાં પછી પાથરવા જેવો બંધાય એટલે ઉતારી લેવો પછી તેમાં એળચી તથા કેશર બરાસ વાટી નાંખવાં અને ચાળીએ ઘી ચોપડી પાથરી દેવો અને કટકા સાફ કાપા પાડવા અને બીજે દીવસે કટકા છુટા પાડવા અને સોનેરી રૂપેરી વસ્ત્ર ચોંટાડવા હોય તો કાપા પાડ્યા પેહેલાં ચોંટાડવા.

દુધીનો હાલવો કરવાની રીત

દુધીને છોલી છીણી કાઢવી પછી તેમાં પાસેરેક પાણી મુકીને તેમાં બાફવા મુકવો દુધી બફાઈ જાય એટલે ટોપલીમાં કાઢવી નાંખવો પાણી નીતરી જાય પછી ઠંડો પડે ને પાછો ચુલાપર પીતળની પેણીમાં શેર છીર હોય તો ચાર પૈસાભાર ઘી મુકીને રહેજ સાંતળવો પછી શેર છીર હોય તો દોઢ શેર યુરું નાંખવું અને હાલવી બદખદે એટલે ઉતારી મુકવો પછી જરા ઠંડો પડે એટલે જેટલો છીર તેને પોણું ભાગે માવો લેળવો અને એલચી વાટીને નાંખવી. શેર છીરે પોણું શેર માવો નાંખવો.

ખીસકુટ કરવાની રીત.

અચ્છેર ઘઉંનો લોટ, અચ્છેર, રવો, પોણું શેર યુરું, અચ્છેર ઘી માખણ પાસેર નાખીને બધું દળની માફક શીણી કાઢવું પછી બે કલાક રહેવા દેવું પછી લુઆ કરી પતાસા જેવાં વાળી કથરોટમાં ત્રણ આંગળને છેટે ગોઠવી દેવાં પછી બીજી કથરોટ ઉંધી પાડવી પછી ચુલાપર પેણી મુકી તેમાં રેતી ભરવી અને રેતી ઘણી તપે એટલે તેના પર બેસ્તી કથરોટ મુકવી અને ઉંધી ઢાંકેલી કથરોટ પર થોડો દેવત નાંખવો એટલે અંદરથી ખીલીને બદામો રંગના થંશે આસરે પા પા કલાકે થશે.

અનારસા કરવાની રીત

શેર ૧ માજરવેલના ચોખા ધોઈને દળાવવા અને તે લોટને મુઠીઆં વળતું ઘીનું માણ ઉતું કરીને દેવું પછી તેમાં શેર ૧ દળેલી ખાંડ નાંખી એક આંગળું દુધ રેડી દળ જેવો લાંદો કરી એક રાત રહેવા દેવો. પછી બીજે દીવસે સવારે આખળીઆ પર ખસખસ નાખી તેના પર પાતળાં ઘડવાં. પછી ખસ ખસ વગરનું પાસું ઘીની અંદર મુકી તળવું બીજી પડ ફેરવવું નહિ.

ખીજી રીતે અનારસાં કરવાની રીત.

શેર ૧ માજરવેલના ચોખા ઘોઘ ત્રણ દીવસ પદ્માળી સુકવી દળાવવા વેળે વેળ પાણી બદલ્યા કરવું પછી તેમાં એ પૈસાભાર ધીનું માણુ દધ પોણા શેર યુરૂ નાંખીને એક તપેલીમાં બધું મેળવીને દાખીને ભરી રાખવું. ત્રણ દીવસ રાખી સુકવું ચોથે દીવસે તેમાંથી થોડો થોડો લોટ લઈ કકડી કકડી કેળું લઈ તેને મેળવીને ઉપલી રીત પ્રમાણે ખસ ખસ લઈ ઘડીને ભર્યા પેણામા ધીમે તાપે તળવા.

કળીના લાડુ કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ તેમાં પૈસાભાર માણુ સુકી અજીઆનાં લોટ જેવું પાણીથી ખીરું કરવું. પછી કળીનો અરો હોય તેનાથી ધીના ભર્યા પેણા પર અરો સુકી વાડકે વતી અરા પર રેડીને કળી પાડવી, ઠોકીને પાડવી નહિ ત્યારે ગોળ સારી પડશે. પછી અઢી શેર ખાંડમાં શેર ૧ પાણી સુકી તેની અંદર નવટાંક દુધ રેડી મેલ કાઢવો અને અઢી તારી ચાસણી થાય કે ઉતારી લેવી. જરા ઠંડી પડે કે તેમાં અરાએથી થએલી કળી પેણીમાંથી કાઢી પેલી ચાસણીમાં નાંખવી. પછી તેમાં બદામ ચારોળી દરાખ સાંતળીને કેશર એળચી વાટીને તથા ખરાસ સર્વ અંદર નાંખવું ટાઢી પડે ને લાડુ વાળવા.

લાખણસાહી લાડુ કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ નવટાંક ધી ઉનું કરી માણુ સુકી પાણીથી કઠણ સુઠીઆ ખાંધવા અને ધીરે તાપે ધીમાં તળવા પછી ટાઢાં પડે કે ખાંડી ચાણીને શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી તેમાં ભુકો નાંખી લાડુ વાળવા.

ખાજલી કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘોચલા ઘઉંનો મેદો લઈ તેમાં નવટાંક ધી ઉનું કરી માણુ નાંખવું પછી પુરીની માફક કઠણ ખાંધવો પછી તેને ધી નવટાંક અને પાણી નવટાંક એ બે લઈને કણેક ઢાંમચા પર મોગરીથી સારી ખાંડીને સેવના લોટ જેવી ઢીલી

કરવી પછી માજરવેલના ચોખા શેર પોણા લઈ તેને ઘોઈ
 દળાવી તે લોટને એકલું કાચું ઠરેલું પોણા શેર ધી લઈ
 તેમાં મેળવી દેવો અને ખુબ શીશીને સારો હલકો કરવો.
 પછી પેલી મેંદાની કણેકને પાટલાપર પાથરી દેવી. જેટલું
 કણેકનું દળ હોય, તેટલુંજ સાટાનું દળ પાટલાપરની કણેક
 પર સરખું પાથરી દેવું. અને પછી કણેકને સરખે ભાગે
 સામસામી બેવડ વાળીને પાછી બીજી બાજુએથી સામસામી
 બેવડ વાળવી. પછી તેનો વીંટો વાળવો અને સાટો બહાર
 ન નીકળે તેવી રીતે તપાસીને હાથે લુઆ પાડવા અને છેડા
 દળાવી દઈ લુઆના માપસર બાજલી વણવી પછી તેમાં
 પાંચ કાણાં આંગળીએ પાડી ભર્યા પેશામાં ધીમે તાપે તળવી.

સાટાના ધુધરા કરવાની રીત.

સાટાના ધુધરા કરવા હોય તો બાજલીના લુઆને
 વણીને તેની અંદર સાંતળેલો, ખાંડેલો અને સાકેર લેળીને
 મેવો ભરી ઠોર વાળી તળવા. અને પાચલા કરવા હોય તો
 એ ધુધરાને ઠોરની માફક ચાસણી કરી પાવા.

ઘેખર કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘોચલા ઘઉંનો મેંદો લઈ બે પેશાભાર ધી ઉતું
 કરી તેનું માણુ દઈ પુરીના જેવી કઠણુ કણેક બાંધવી, પછી
 સાડું ધી પાસેર ઉતું કકડાવી કરવું, અને એક વાસણમાં
 આંગળી દાઝતું પાણી ગરમ કરવું. પછી એક ચમચો લઈ
 તેણેવતી એક ચમચો ધી, ચાર ચમચા પાણી કણેકમાં રેડી
 ખુબ મસળી ઢીલી કરવી. પછી પેલું ધી બધું કણેકમાં સમાવી
 દેવું, ખુબ એકમેક કરી નાડી કઢી જેવું કરવું, તેમાં લોટની
 ગાંગડી રહી ન જાય તે જેવું. અને મેળવીને એક સરખું
 કરવું, પછી ઘેખરનો વાડકો હોય તેમાં ધી શેર દોઢ પુરી
 ચુલા ઉપર મુકવું. ધી થાય ને પાસેર ખીડું માંચ એવી
 કણેક લઈ તેમાં ખીડું ભરી જીણી ધારે રેડવું, ધીની વચ્ચે
 બરાબર ખીડું રેડવું, પછી લાકડાના સોયાથી ખોખું કાઢી

લેવું. પછી બીજે દીવસે શેર લોટના ક્યા હોય તો ચારશેર ખાંડ લેવી, અને શેર પાણી મુકી ચાસણી કરવા મુકવું. ખદખદે એટલે દુધ નવટાંક રેડી ધીરે તાપે રાખવી, એટલે મેલ બધો ઉપર આવી જશે. પછી તે ચાસણીમાંથી મેલ કાઢી ગરણીએ ગાળી લેવો અને ચાર તારી ચાસણી કરીને ઉતારવી. અડધી ચાસણીમાં અચ્છેર ગુલાબજળ નાંખી તેમાં ઘેબરના ખોખાં બોળી દેવાં, એક કલાક રાખી પાટીઆપર બાહાર કાઢી લેવાં. પછી અડધી રહેલી ચાસણી હોય તેને પીતળની કડછીએ ઘુટીને જાડી શીખંડ જેવી કરવી અને ખોખાંપર રેડવી અને છુટાં ખોખાં રાખવાં અને બદામ, ચારોળી, પસ્તાં, ગુલાબનાં ફુલ, એલચી, બધું ઉપર ભભરાવવું. પછી ખાંડ જરા સુકાય એટલે કેશરનું પાણી ઉપર છાંટવું એટલે સારાં થશે અને ચોડા કરી દેવાં. શેરના ચાર ખોખાં ઉતરશે. બાબર પણ એજ રીતે કરવાં, તેને ચાસણી કરી પાવાં નહિ. મોળાં હોય તેને બાબર કહેવાય છે.

દહીંતરા કરવાની રીત

અચ્છેર ઘઉંનો મેંદો, પાસેર રવો, તેમાં પાસેર ધીને ગરમ કરી માણુ દેવું પછી તેને રોટલીની કણેક જેવો બાંધવો અને લુચ્ચા કરી હાથે દબાવીને ભર્યા પેણામાં ધીરે તાપે તળવાં, ખારા ખાટાં કરવા હોય તો હળધ મીઠું મરી વજનસર નાંખી કરવાં.

જલેબી કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો મેંદો લઈ તેમાં ચાર પૈસાભાર ધીનું. માણુ તથા દહીં અડધા પૈસાભાર અને પાણી જરા ગરમ કરી લોટમાં નાંખવું, અને સાડી પ્રીણીને જાડું શીખંડ જેવું ખીડું કરવું, જલેબી કરવી હોય તેને આગલે દીવસે સાંજે આ પ્રમાણે આથી સુકવું, પછી કાણાંવાળો વાટકો અથવા નાળીએરનું કાચલું કાણાંવાળું હોય તેનાથી ગોળ ચકકર ભર્યા પેણામાં રેડવું, થાય અને બીજું પાસુ ઉથલાવી કરવું પછી અઢીશેર ખાંડમાં શેર પાણી મુકી તેની અંદર નવટાંક

હુથ રેડી મેલ કાઢવો. અને અઢી તારી ચાસણી થાય કે જલેખીના ગુંડળાં ધીથી કોરા પડે કે ચાસણીમાં બોળી કાઢવાં ચાસણીમાં વજનસર કેશર નાંખવું, ધોળી રાખવી હોય તો ન નાંખવું.

ફરશીપુરી કરવાની રીત

પાસેર ઘઉંનો મેદો અને અચ્છર રવો એ બે મેળવી મુઠીઆ વળતું માણુ દધ વજનસર મીકું હળધ, મરી નાંખી પોલે હાથે બાંધી પાટલાપર પથરાય એમ કરવો. પછી પાટલાપર પાથરીને નવટાંક ધોયલા ચોખાનો લોટ લઈ તેને એકલા ધીએ બાંધી સારો શીણીને ખાજલીની માફક સાટો પાથરવો. પછી તેનો વીટો વાળી લુઆ પાડવા સટો ન નીકળે તેવી રીતે દાખીને વણીને ભર્યા પેણામાં તળવી તાપ ધીમે રાખવો લુઆના છેડા ઉપર રાખી દાખવા.

મુંવાળા કરવાની રીત

પાસેર ઘઉંનો મેદો, અચ્છર રવો એ બે મેળવી. તેને મુઠીઆ વળતું માણુ દધ પોલે હાથે બાંધી પાટલાપર પથરાય તેમ કરવો પછી ખાજલીના સાટા જેવો ચોખાનો લોટ લઈ તેને એકલા ધીએ બાંધી રાખવો પછી પેણી કણેક મસળીને પાટલા પર પથરાય તેવી કરીને પાટલાપર પાથરવી અને સાટો શીણીને કણેકપર પાથરવો પછી તેનો વીટો વાળી દેવો અને લુઆ પાડી સાટો ન નીકળે તેવી રીતે દાખીને વણીને ભર્યા પેણામાં ધીમે તાપે તળવા લુઆના છેડા ઉપર રાખી દાખવા અને પાંચ કાણા તળતા અગાઉ પાડવા.

સીરો કરવાની રીત.

શેર ૧ કુલ રવો લઈ તેને શેર ૧ ધી મુકી તેમાં સેકવો. બઢામી રંગનો થવા આવે એટલે પાસેર રાતી દરાખ નાંખવી. પછી પાણી શેરે દોઢ શેર ગરમ કરી રેડવું પછી દોઢ શેર ખાંડમાં પાસેર દોઢ પાસેર પાણી રેડી મેલ કાઢી એક તારી ચાસણી કરી રાખવી અને સીરો ચડી

જાન્ય એટલે તેમાં ચાસણી રેડી દેવી પાણી સોસાય અને સીરો બંધાઈ જાન્ય એટલે ઉતારવો અને એળચી બદામ ચારોળી પસ્તાં નાંખવા ખાંડની ચાસણી ન કરવી હોય તો સીરો ચડી જાન્ય કે ખાંડ નાંખી દેવી. અને ખાંડનું પાણી સોસાય કે ઉતારવો તેમ પણ થાય છે ખાંડ નાંખો તો સીરામાં બસેર પાણી નાંખવું ચાસણી નાંખો તો દોઢ શેર.

ધઉંની સેવ સાંતળીને કરવાની રીત.

શેર ૧ સેવ લઈ તેને શેર ૧ ઘી મુકી તેમાં સાંતળવી બદામી રંગની થવાં આવે એટલે પાસેર રાતી દરાખ નાંખવી પછી પાણી શેર દોઢ ગરમ કરી રેડવું પછી દોઢ શેર ખાંડમાં પાસેર દોઢ પાસેર પાણી રેડી મેલ કાઢી એક તારી ચાસણી કરી રાખવી અને સેવ ચડી જાન્ય એટલે તેમાં ચાસણી રેડી દેવી. પાણી સોસાય અને સેવ બંધાઈ જાન્ય એટલે ઉતારવી અને એળચી બદામ ચારોળી નાંખવા ખાંડની ચાસણી ન કરવી હોય તો સેવ ચડી જાન્ય કે ખાંડ નાંખી દેવી અને ખાંડનું પાણી સોસાય કે ઉતારવી તેમ પણ થાય છે.

કંસાર કરવાની રીત.

શેર ૧ કંસાર લઈ તેને ઘીમાં સાંતળવો શેર ૧ કંસાર હોય તો સવાશેર ઘી મુકવું સારો સાંતળાય અને બદામી રંગનો થાય એટલે તેમાં પાણી નાંખવું. કંસારનો દાણો મોટો હોય તો ત્રણ ગણું પાણી નાંખવું. અને ઝીણો દાણો હોય તો બમણું નાંખવું અને ઢાંકી દેવો. સારો ચડી જાન્ય એટલે શેર દોઢ શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી તેમાં રેડવી અને એળચી વાટીને તથા બદામ ચારોળી દરાખ સાંતળીને નાંખવાં ચાસણી રેડયા પછી રહેજ બદામદે એટલે ઉતારી લેવો. ચાસણી રેડયા પછી બહુ ચુલે રહેવા દેવો નહિ. ખાંડની ચાસણી ન કરવી હોય તો કંસાર ચડી જાન્ય કે ખાંડ પાથરી દેવી અને ખાંડનું પાણી સોસાય કે ઉતારવો તેમ પણ થાય છે.

ખીરંજ કરવાની રીત.

શેર ૧ આખા ચોખા સુખવેલના લઈ સારા ઘોઘ અડધો કલાક પલાળી રાખવા, પછી ટોપલીમાં કકડો પાથરી કાઢી નાંખવા, પછી સવાસેર ઘી મુકી પૈસાભાર લવેંગ નાંખી લવેંગનો વધાર થાય એટલે માંદા ચોખા નાંખી દેવાં અને બદામી રંગના સાંતળવા પછી તેમાં બશેર પાણી નાંખી ઢાંકી દેવું. સારો ચડીને ભાત જેવો થાય એટલે શેરે દોઢશેર ખાંડની ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી તેમાં રેડવી, તેમાં અડધો તોલો કેંશર તથા એળચી વાટીને નાંખવાં, પછી બદામ, ચારોળી, દરાખ સાંતળીને તથા તજના કટકા એ સર્વ નાંખવું અને ચાસણી રેડ્યા પછી સ્કેજ બદખદે એટલે ઉતારી લેવો. ચાસણી રેડ્યા પછી બહુવાર ચુલે રહેવા દેવો નહિ તે બહુ તપાસવું. ખાંડની ચાસણી ન કરવી હોય તો ચોખા ચડીને ભાત જેવો થાય કે ખાંડ પાથરી દેવી. અને ખાંડનું પાણી સોસાય કે ઉતારવો તેમ પ્રભુ થાય છે.

ખાંડનો લાડુ કરવાની રીત

અચ્છેર ઘોયલા ઘઉંનો કુલ રવો અને અચ્છેર પડસુદી તેને ભેળી તેમાં નવટાંક ઘીનું માણદઈ સ્કેજ ગરમ કોકીલા જેવા પાણીએ પોલેહાથે બાંધી મુંઠીઆંવાળી ઘીના ભર્યા પેણામા બદામીરંગના તળી કાઢવાં પછી ટાઢાં પડે એટલે ખાંડીને મોટી ચારણીએ ચાળી કાઢવો પછી શેરે શેરે બુરું અને શેર કાચું ઘી તેમા પાસેર સાકેરના રવા એક તોલો એળચી નાંખીને વાળી દેવા.

ખાંડની વેડમી કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાનીદાળ પાણીમા બાફી તેને જીણી વાટીને દોઢશેર ખાંડ નાંખી તેને બદખદાવવા મુકવું પછી તેને હલાવ હલાવ કરી સારી ગોળદાળ ઘાડી થાય એટલે તેમાં એળચી અને જાયફળ વાટી નાંખવું અને પછી થાળીમા ઠાલવી નાંખવી. પછી ઘઉંના લોટમાં સાંડે માણ નાંખી કણેક બાંધવી અને કણેક મસળી તેના લુઆ કરી મોટી પુરી જેવડી.

રોટલી વણી તેમા ગોળદાળ મુંકીને પછી રોટલી વણવી અને તાવીપર સેકી તબેથાએ ઉતારવી એવીજ રીતે તુવેરની દાળ તથા મગની દાળની પણ થાય છે.

ગોળની વેડમી કરવાની રીત

શેર ૧ તુવેરની દાળને પાણીનું અધરણ મુકી તેમાં ચોરવી સારી ઓગળીને એકરસ થાય અને છેક પાણી બળીને ઘાડી થાય એટલે સવાશેર ગોળ અંદર નાંખવો અને હલાવ હલાવ કરી સારી ગોળદાળ ઘાડી થાય એટલે ઉતારી લેવી પછી સાંડ માણુ દઇ કણેક બાંધી તેમાં ગોળદાળ ભરીને વણીને તાવીપર સેકી તબેથાએ ઉતારવી ઉપર પ્રમાણે મોટી પુરીઓ જેવડી વણીને તેમા ગોળદાળ મુકીને પછી રોટલી વણવી અને તાવી પર સેકવી.

ગોળના લાડુ કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો બડો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ધીનું માણુ નાંખી સહેજ ગરમ પાણીએ બાંધી મુકીઆ વાળી બર્યા પેણામાં ધીમે તાપે તળી બદામી રંગના થાય એટલે કાઢી લેવાં પછી તેને બાંડી ચાળી રાખવો પછી તેમાં તલ સાંતળીને તથા કોપરું છીણી સાંતળીને નાંખવું પછી અચ્છેર ગોળનો દોઢ પાસેર ધીમાં પા કરવો અને તેમાં સઘળું નાંખી દઇ ઉતારી લેવું ઠંડો પડે ને લાડુ વાળવા.

ગોળનો કંસાર કરવાની રીત

શેર ૧ કંસારને પોણો શેર ઘી મુકી તેમાં સાંતળવો પછી બદામી રંગનો થાય એટલે દરાખ નાંખવી અને કંસાર સાંતળાય એટલે બશેર પાણી ગરમ કરી રેડવું અને ઢાંકી દેવો પછી સવાશેર ગોળ લઇ તેમાં અચ્છેર પાણી રેડીને ગરમ કરી મેલ કાઢી ગાળી તૈયાર રાખવું. કંસાર ચડી બર પછી ગોળનું પાણી રેડી દેવું પછી પાણી સોસાઇ બન્ય એટલે હલાવી ઉતારવો પછી તેમાં ચારોળી તથા બદામ સમાર નાંખવાં.

માલપુડા કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ધીનું માણુ ઢંધને સવાશેર ગોળ લઈ તેનું પાણી કરી કકડે ગાળીને તે પાણીથી લોટનું પુડા જેવું ખીરું કરી આથી મુકવું. પછી ખીજે દીવસે સહુવારે માલપુડાની પેણીમાં સવાશેર ધી પુરીને પેણી સુકવી પછી વાડકીએ વતી ધીમે તાપે માલપુડા રેડવા એક પાસુ થાય એટલે ઉથલાવી તળાય એટલે કાઢી લઈ તેના પર જરા ખસ ખસ લલરાવવી, એ પ્રમાણે કરવા.

પુરી કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ ઝીણા ચાળી નવટાંક ધીનું માણુ નાંખી કઠણુ બાંધવો અને પછી ધી પાણીએ મસળીને સારી કેળવીને લુઆ પાડી સરખી પુરી વણવી અને તળવી એટલે સારી કુલીને દડા થશે.

મગની દાળનો શીરો કરવાની રીત

મગની દાળને પા માં પલાળીને ઝીણી વાટી કાઢવી શેર દાળ હોય તો અવાશેર ધી પેણીમાં મુકી ધીરે તાપે સાંતળી કાઢવી. બદામી રંગની થાય એટલે દરાખ નાંખવી પછી બશેર પાણી ગરમ કરી થોડું થોડું રેડવું. પછી દોઢ ખાંડની ચાસણી એક તારી કરીને દાળ સીજી જાય પછી ચાસણી રેડી દેવી પછી શીરો બાંધાય એટલે ઉતારવો.

ચોખાના પુડ કરવાની રીત.

આખા ચોખા ઘોઘ દળાવીને પાતળું ખીરું પાણીથી કરવું અને તાવી તપે એટલે તેલના છાંટા તાવી પર નાખી હાથે વતી ગોળ કરતું રેડવું. અને જરા વાર રહી ખીનું પડ ઉથલાવવું થાય એટલે જાગી પડીને સારો ઉતરશે.

ખીચીના ખાખરા કરવાની રીત.

આખા ચોખા ઘોઘ દળાવી એક વાડકો લોટ હોય તો એક વાડકો પાણી લઈ તેને ગરમ કરવા મુકવું. પાણી

ખદખદે એટલે તેમા લોટ નાખી જલદીથી હલાવી નાખવું અને થોડે તાપે સારૂં સીજવા દઇ રેહેવા દેવું. અને સારી સીજી જાય એટલે તેને ઉતારવો. પછી સારી કણેક મસગીને તેના લુઆ પાડી ખાખરા વણવા અને તાવી પરજ સેકવા. તાવી પર કુટીને દડા થશે. લુખાજ સેકીને ઉતારવા અને અને ઘીએ ચોપડી પીરસવા રસ તથા ગળવાણું જોડે ખવાય છે.

ખીચીની પુરી કરવાની રીત.

આખા ચોખા ઘોઈ દળાવો એક વાડકો લોટ હોય તો એક વાડકો પાણી લઈ તેને ગરમ કરવા સુકવું પાણી ખદ ખદે એટલે તેમાં લોટ નાંખી જલદીથી હલાવી નાખવું અને થોડે તાપે સારી સીજવા દઇ રેહેવા દેવી અને સારી સીજી જાય એટલે તેને ઉતારવી પછી તેની સારી કણેક મસગીને તેના લુઆ પાડી પુરીઓ વણવી અને ઘીમાં તળવી અને પીરસવી રસ તથા ગળવાણું જોડે ખવાય છે. પુરીની ખીચી અને ખાખરાની ખીચી સારી મસગવી ઝીણી ગાંઠી રહી જાય નહિ.

દીવાળીનું ખાવાનું કરવાની રીત.

ધારી કરવાની રીત

ચણાનો લોટ અચ્છેર લઈ તેને ઘીમાં દળની માફક સેકી બદામી રંગનો થાય કે ઉતારી લઈ તેમાં પોણા શેર ખાંડ ઝીણી દળેલી લેગી વજનસરકોપડું છીણી સાંતળીને માંદુય ખસખસ તથા એળચી નાંખી તે સર્વ મેળવી સાંજે કરવો. અને ઘઉંના લોટમા શેર ૧ લોટે દોઢ નવટાંક ઘીનું માણુ નાંખી પુરીના જેવી કણેક ખાંધવી અને પુરી માફક પુરીઓ વણીને તેની અંદર ધારીનો સાંજે ભરીને ધારીના લુઆ દાખી ને વણવી અને ઘીમાં તળવી અને તાવી પર ઘી દઇને ઠરવી હોય તો તેમ પણ સેકીને થાય છે.

સંજેરી કરવાની રીત.

સંજેરી કરવી હોય તો ઉપર પ્રમાણે સાંજે કરીને એક પુરી પર સાંજે મુકી ઉપર ખીજી પુરી ઢાંકીને ધુધરાની માફક કોરવાળીને તળવી વચ્ચે લવેંગ ખોંસવું અને ગોળને ગોળ રહે એવી રીતે ત્રારે તરફથી કોર વાળવી.

ખાંડ કોપરાંની ધારી કરવાની રીત.

સુકાં કોપરાંને છીણીને ધીમાં બદામી રંગ જેવું સાંતળવું. પછી અચ્છેર કોપરું હોય તો શેર ૧ ખાંડ લઈ તે કોપરામાં ભેળી તેમાં એળચી વાટી માંદા નાંખીને તપેલીમાં ગરમ કરવા મુકવું, બદામી એટલે ઉતારવું, ઠંડું પડે એટલે શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં દોઢ નવટાંક ધીનું માણુ નાંખી કણેક બાંધવી અને પુરીની માફક વણી તેની અંદર ખાંડ કોપરાંનો સાંજે ભરીને હાથે લુચા દાખીને ધીમાં તળવી. વણ્યા વગર તળવી વણવી નહિ.

મેવાના ધુધરા કરવાની રીત.

પાસેર બદામને બાફી દોલી સાંતળવી, પાસેર ચારોળી, પાસેર પસ્તાં, પાસેર દરાળ એ સર્વ ધીમાં સાંતળીને જરા ખાંડી, અંદર સાકર પણ ખોંખરી કરીને સર્વ મેળવી દેવું. બધો મેવો સરખે ભાગે લેવો અને દરાળ શીવાય બધો મેવો સાંતળી, ખાંડી તૈયાર કરવો, પછી શેર ૧ પડસુદી લઈ અથવા ઘઉંનો જીણો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ધીનું માણુ નાંખી પુરીની માફક બાંધી પુરી વણીને માંદા મેવો ભરી કોર વાળી ધુધરા ભરી ધીમાં તળી નાંખવા.

સાંજના ધુધરા કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઈ તેને દળની માફક ધીમાં સેકી બદામી રંગનો થાય ને ઉતારવો. ઠંડો પડે ને જીણી દળેલી ખાંડ શેર ૧ લઈ તેમાં ભેળીને એળચી વાટીને નાંખવી અને સાંજે તૈયાર કરવો. પછી પડસુદી શેર ૧ લઈ અથવા ઘઉંનો જીણો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ધીનું માણુ નાંખી પુરીની

માફક બાંધી પુરી વણીને માંદા સાંજે ભરી ડોર વાળી ધુધરા. ભરી ઘીમાં તળી નાંખવા. ડાડેમ તથા ખીડી પણ આજ સાંજની ભરાય છે.

ઢોર કરવાની રીત.

પાસેર ઘઉંનો રવો, પાસેર ઘઉંનો લોટ, પાસેર પડ-સુદી જે પૈસાભાર તલ નાંખી દોઢ નવટાંક ધીનું માણુ નાંખી પાણીથી કઠણુ લોટ બાંધવો અને બાંધીને લુઆ પાડી ભાખરી જેવાં વણવા, કણેક મસળવી નહિ. પછી વાડકાએ વતી ગોળ કાપી ભર્યા પેણામાં બહુજ થોડે તાપે તળવાં. પછી બદામી રંગના માંદાથી અને બહારથી થાય ત્યારે કાઢવાં. પછી શેર ૧ ખાંડની ત્રણ તારી ચાસણી કરીને કડછીએ ઘુંટી મઠા જેવી કરી તેમાં બોળીને બાહાર થાળીમાં કાઢવાં.

થપડી કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ધીનું માણુ સુદી તેમાં હીંગ, હળધ અને મરીના તાંદળા ત્રણ ચીજ વજનસર નાંખી પુરીની માફક કણેક બાંધી પાતળી વણીને ઘીમાં તળવી.

થાપડા કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ તેમાં જે પૈસાભાર હીંગ નવટાંક મરીના તાંદળા વજનસર મીઠું નાંખી પછી જે પૈસાભાર દળેલો સચોરો સેકીને પાસેર ઘી થાળીમાં લઈ તેમાં સચોરો નાંખી ઘીએથી પીણીને તેમાં લોટ નાંખી દેવા પછી તેને મેળવી પાણીથી લોટ કઠણુ કણેક બાંધવી પછી પૈસાભાર ઘી લઈ તેમાં પાણી લેગી ઘી પાણીથી કણેકને મોગરી વતી ખુબ ખાંડીને પુરીના જેવી કણેક કરી તેના લુઆ પાડી ચોખાનો લોટ લઈ બડા વણવા પછી તેલના ભર્યા પેણામાં તળવા.

ચણાની સેવ કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ તેમાં ત્રણ પૈસાભાર ધીનું માણુ હઈ તેમાં વજનસર હળધ, મીઠું, સુકાં, મરચાં અને દોઢ પૈસાભાર હીંગ નાંખી તેને દુધે બાંધવો. લોટ બાંધેલો ઢીલો સેવ ઘસાય તેવો રાખવો, પછી ચુલાપર પેણીમાં તેલ પુરીને સુકવું; તેલ સાડ થઈ જાય એટલે સેવનો ઝારો પેણી પર સુકી સેવ હાથે ઘસીને પાડવી અને પેણીમાં તવેલાએ સેવ હલાવવી સારી આકરી થાય કે કાઢવી અને ખીજી પાડવી.

ખરખડીઆ કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ સારો ઝીણો ચાળો તેમાં નવટાંક તલ અને ત્રણ પૈસાભાર માણુ નાંખી દુધે ઠંઠણુ કણેક બાંધવી પછી તેને સારી મસળી લુઆ પાડી ચોખાનો લોટ લઈ વણી તડકે સુકવવાં અને ઘી અથવા તેલમાં તળવાં.

ગોળવાળા ગળ્યાં ખરખડીઆં કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ સારો ઝીણો ચાળી તેમાં નવટાંક તલ અને બે પૈસાભાર માણુ નાંખી દુધમાં પાસેર ગોળ મેળવી તેણે કણુ કણુક બાંધવી પછી તેને સારી મસળી લુઆ પાડી ચોખાનો લોટ લઈ વણી તડકે સુકવવાં અને ઘીમાં તળવાં.

લીટી કરવાની રીત

અચ્છેર ઘઉંનો રવો લઈ તેમાં નવટાંક ધીનું માણુ સુકી વજનસર હીંગ, હળધ, મીઠું, અજમો નાંખી પાણીથી ઢળ જેવો ઢીલો બાંધવો પછી જરા પલળે એટલે ખાટાં લીંબુ જેવડા લાડવા વાળવા અને ભર્યા પેણીમાં તળવા.

કચોરી કરવાની રીત

અચ્છેર અડદની ઢાળ લઈ તેને ત્રણ કલાક પલાળી રાખવી પછી તેને બારીક વાટીને પેણીમાં નવટાંક તેલ સુકીને પૈસા ભાર હીંગ નાંખી વઘાર કરવો; વઘાર થાય એટલે પેટ્ટી વાટેલી ઢાળ સાંતળવા નાંખી ફેવી સારી સંતળાઈને બુકો જેવે થઈ જાય ત્યારે ઉતારવી પછી તેમાં આદુ, હળધ, મરચાં, મર

જીરુ, કાથમીર, કોપરું અને મીઠું એ સર્વે વજનસર નાંખવું. પછી પોણા શેર બઢનો દોઢ લઈ તેમાં દોઢ નવટાંક ધીનું માણ નાંખી બાંધવો અને મસળી લુઆ કરી પુરી વણી ઘારીની માફક અડદની દાળનો સાંતળેલો ભુકો ભરીને વણીને તેલના ભર્યા પેણામાં કચોરી તળવી. એજ પ્રમાણે મગની દાંળની કચોરી પણ થાય છે.

સુંઠ કરવાની રીત

શેર ૧ સુંઠ લઈ તેને જીણી ખાંડી ચાળીને તેમાં પાસેર ખસખસ નાંખવી. અચ્છેર સુકાં કોપરાં છીણીને ધીમાં સાંતળીને નાંખવાં. પાસેર તલ સાંતળીને પાસેર બદામનો મગજ ખાપી છોલી સાંતળી ખાંડીને તથા પાસેર ચારોળી નવટાંક પસ્તાં સાંતળી ખાંડીને નાંખવું. બસેર સાંકેર ખાંડીને લેળવી. પછી બસેર ઘી ઉતું કરીને તેમાં નાંખી દેવું. અને હલાવી પાથરી દેવું. અને ઠરેને કટકા પાડવા.

સુંઠના લાડુ કરવાની રીત

શેર ૧ સુંઠ લઈ તેને જીણી ખાંડી ચાળીને તેમાં પાસેર ખસખસ નાંખવી. અચ્છેર સુકાં કોપરાં છીણીને ધીમાં સાંતળી નાંખવાં. પાસેર તલ સાંતળીને પાસેર બદામનો મગજ ખાપી છોલી સાંતળી ખાંડીને તથા પાસેર ચારોળી નવટાંક પસ્તાં સાંતળી ખાંડીને નાંખવું. પછી દોઢ શેર ગોળ અને દોઢ શેર ઘી નાંખવું. અને સર્વ મેળવીને લાડુ વાળવા. સાંકેર નાંખવી હાથ તો ગોળ થોડો નાંખવો.

કાચો ગુંદર કરવાની રીત

અચ્છેર ગુંદર કાચો ખાંડવો. પાસેર બદામને ખાપી છોલી સાંતળીને ખાંડવી. પાસેર ચારોળી નવટાંક પસ્તાં સાંતળીને ખાંડીને તથા ખસખસ પાસેર, તલપાસેર, કોપરાં પાસેર, નવટાંક અસાળીઓ એ સર્વ ધીમાં સાંતળવું. બે પૈસાભાર કાળી મુંસળી બે પૈસાભાર ઘોળી મુંસળી બે પૈસાભાર પીપરીમુળ નવટાંક સુંઠ નવટાંક ગોખરું એ સર્વ

ખાંડીને ગુંદરમાં સુર્વ નાંખી બસેર સાકેર દળેલી નાંખવી. પછી બસેર થી કાચું ઉનું મુંકવું. કઠો એટલે સુર્વ નાંખી હથ હલાવી થાળીમાં પાથરી દેવું. ઠંડુ પડે એટલે કટકા પાડવા.

તળેલો ગુંદર કરવાની રીત

અચ્છેર ગુંદર નાના કટકા કરી ભર્યા ધીના પેણામાં તળી કાઢવો. અને ખાંડવો પછી શેર ૧ અડદનો લોટ કરકરો દળાવી તેમાં નવટાંક ધીનું માણુ હથ નવટાંક દુધ રેડી દ્રાખો દેવો. બે કલાક રાખીને પછી શેર ૧ ધીમાં સેકી કાઢવો. અચ્છેર ઘઉંનો લોટ સેકવો પછી ઉપર પ્રમાણે મેવો વસાણાં સાકર લેગી થાળીમાં પાથરી દેવું અને ઠંડુ પડે ને કટકા પાડવા. ધી ઠારવું હોય તો ઉપર ગરમ કરી રેડવું. થોડો મેવો ઉપર ભભરાવવો.

ઘઉંના દળનો લાડુ કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઈ શેર ૧ ધી પેણીમાં મુકી લોટને સેકવો. બદામી-રંગનો થાય એટલે ઉતારવો. ઠંડો પડેને શેર ૧ દળેલી ખાંડ લેગી શીણીને લાડુ વાળવા. એજ પ્રમાણે ચાખાના લોટનો પણ લાડુ થાય છે.

ચણાના દળનો લાડુ કરવાની રીત

ચણાનો લોટ કરકરો દળાવી નવટાંક ધી ઉનું કરી માણુ હથ નવટાંક દુધ રેડી દ્રાખો દેવો. બે કલાક રાખીને પછી શેર ૧ ધીમાં સેકી બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવો. ઠંડો પડે ને શીણીને શેર ૧ દળેલી ખાંડ લેગીને લાડુ વાળવા એલચી નાંખવી હોય તો નાંખવી.

મગના દળનો લાડુ કરવાની રીત

મગનો લોટ કરકરો દળાવી નવટાંક ધી ઉનું કરી માણુ હથ નવટાંક દુધ રેડી દ્રાખો દેવો. બે કલાક રાખીને પછી શેર ૧ ધીમાં સેકી બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવો. ઠંડો પડે ને શીણીને શેર ૧ દળેલી ખાંડ લેગીને લાડુ વાળવા દ્રાખો દીધેલા લોટને ચાળણીથી ચાળીને સેકવો કે ગાંગડી ન રહે.

મેથી કરવાની રીત.

ખસેર ઘઉંનો લોટ દળની માફક સેકવો. શેરેશેર ઘી મુકી સેકી બદામી રંગનો થાય કે ઉતારવો, શેર ૦૧ મેથી કરકરી દળાવવી, અડદની દાળ બશેર કરકરી દળાવવી અને લોટ તથા મેથીને ઘીનું માણુ દહ શેરે પાસેર દુધનો દ્રાબો દહ બે કલાક રાખી બુદાંબુદાં દળની માફક ઘીમાં સેકવાં. બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવાં, પછી તેમાં અચ્છેર કોપરાં છીણી ઘીમાં સાંતળીને નવટાંક ઘોળી મુસળી, નવટાંક કાળી મુસળી, પાસેર ગોખરૂં, સુંઠ પાસેર, પીપરીમુંજ નવટાંક, અચ્છેર શીંગોડાં એ સર્વ ખાંડીયાળીને અડદનો લોટ તથા મેથીની અંદર નાંખવાં. નવટાંક એખરો, પાસેર ખસખસ એ પાણુ નાંખવાં. પાસેર તલ, અને પાસેર અસાળીઓ ઘીમાં સાંતળી નાંખવાં. અચ્છેર મગજતરી, ચારોળી પાસેર, બદામ પાસેર, બાફી છોલી ઘીમાં સર્વ મેવો સાંતળી, ખાંડીને નાંખવાં. ચારશેર સાકર ખાંડીને એ સર્વ હાથે ચોળીને સાડું મેળવી દેવું અને ચારશેર ગોળનો પા કરી તેમાં મેથીનો તૈયાર કરેલો બોજ નાંખી સાડું હલાવી, થાળામાં પાથરી હાથે થાપી દેવું, અને ઠરે પછી ઘી ઠારવું હોય તો બિનું કરી રેડવું અને આખો મેવો સમારેલો નાંખવો. આટલી મેથી કરવ' ઘી શેર ૫ ખપશે. થોડી કરવી હોય તો આજ પ્ર' ૬ બધામાંથી અડધું સરખે ભાગે કરવું. વસાણું તથા લોટ ખાંડ સર્વ અડધો અડધ કરવું. મેથી કાચી નાંખશે તો ચાલશે.

ગોળપાપડી કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લહ અચ્છેર ઘી પેણીમાં મુકી બદામી રંગનો સેકવો, તેમાં નવટાંક તલ ઘીમાં સાંતળીને તથા નવટાંક કોપરૂં સાંતળીને નાંખી ગોળનો પા કરી તેમાં લોટ નાંખી હલાવી થાળીમાં થાપી દેવી અને કાપા પાડી રાખવા, બીજે દીવસે કકડા પાડવા શેર લોટ હોય તો પ્રાણુશેર ગોળ લેવો.

થુલી કરવાની રીત

થુલી કંસાર કરતા જીણી રાખવી જટલી થુલી હાથ તટલું જ વાડકાનું માપ રાખી તપેલીમાં અધરણુ મુકવું પછી થુલીને સ્કેજ :તેલથી મેકાઇને પાણી ખદખદે એટલે તેમાં સ્કેજ ઘી નાંખીને થુલી ઓરી દેવી. અને પાણી સોસાય કે અંગારે મુકવી સીજીને થાય એટલે ઘી તથા જીરું જોઇએ તે પ્રમાણે ઉપરથી લેવું.

પડમુદીની સેવ કરવાની રીત

ઘઉંને ઘોઇને ગાંસડી બાંધી ચાર કલાક રાખી મુકવા પછી દળાવી કકરાએ ચાળી દુધે બાધવો અને સારી રીતે મસળી સેવના પાટીઆં હોય તેણે વણીને તડકે મુકવવી.

ઓસાવેલી સેવ કરવાની રીત

એક તપેલીમાં અધરણુ મુકી તેમાં સ્કેજ ઘી નાંખવું. અધરણુ થાય. એટલે સેવ ઓરી દેવી અને ચડી બચ કે ઉતારી એક ટોપલીમાં અથવા ચારણીમા ઠાલવી નાંખવી. પાણી નીંતારી એક થાળીમાં સેવ કાઢી નાંખવી. અને તેમાં બે પૈસાભાર ઘી નાંખી તબેથાએ હલાવી છુટી છુટી કરવી એટલે ઘી લાગશે એટલે લાંદો ન થઇ બચ. સાંતળેલી સેવનું હું આગળ લખી ગઈ છું.

પોંકનો લાડુ કરવાની રીત

પોંક દળાવીને મોટી ચારણીએ ચાળીને ઘી, ખાંડ અને એળચી નાંખીને વાળી દેવો. શેર લોટ હોય તો શેર ઘી, શેર ખાંડ દળેલી, એળચી વજનસર નાંખવાં. ઘી ઉંનું કરી નાંખવું અને ચોસલાં કરવાં હોય તો પાથરી દેવું. અને કરી બચ પછી ઘી ઉંનું કરી રેડવું. અને મેવો ઉપર નાંખવો અને ઠરે ને કકડા પાડવા.

પોળી કરવાની રીત

ઘઉંનો લોટ જીણા લઇ તેમાં શેર બે પૈસાભાર માણુ નાંખી બાંધવો પછી તેને મસળીને લુઆ પાડી ચોખાના લોટમાં ઝોળી બખે લુઆ એક સરખા દાળીન ચપટા કરવા પછી

તેને સારી રીતે તેલ દહને એકેક લુઓ લોટમાં બાળીને બળ્લે
લુઆ એકઠા કરી વણીને તાવીપર સેકવી. એક પાસું થાય
એટલે બીજુ પાસું ફેરવવું અને થાય એટલે ઉતારીને હાથે
વતી બે પડ જુદાં કરવાં. અને ઘીએ ચોપડવાં.

પાપડીના ધુધરા કરવાની રીત

પાપડી- ચુંટીને એક તપેલીમાં ભરી શેર પાપડીએ
શેર પાણી મુકી તેમાં પૈસાભાર તેલ મુકી વાલ જેટલો સંનચોરો.
નાંખી બાફવા મુકવી. સારી બફાય અને પાણી સોસાયા
પછી વાટી નાંખવી. અને તેની માંહે નવટાંક તેલમાં બે
પૈસાભાર હીંગ નાંખી વધાર કરી વાટેલા છુદામાં રેડી દેવો.
પછી આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરૂં, મરી, મીકું, વજનસર
નાંખવું. અને મેળવી દેવું. પછી શેર લોટ ઘઉંનો લઈ તેને
શેરે નવટાંક ઘીનું માણુ દહ લોટ પુરીનો બાંધવો. પછી તેના
લુઆ પાડી પુરી વણી તેમાં છુંદોં ભરી કોરવાળી ધુધરા
ભરવા. અને તેલમાં તળવા. લસણીઆ કરવા હોય તે
લસણુ નાંખવું.

ચોળીના ધુધરા પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

તુવેરના લીલવાના ધુધરા પણ એજ રીતે થાય છે.

લીલા વટાણાના પણ એજ રીતે થાય છે.

બટાકાના ધુધરા કરવાની રીત

બટાકાને બાષ્ટીને છુંદીને તેમાં મીકું આદુ મરચાં કોથ-
મીર કોપરૂં મરી વજનસર નાંખવું અને હીંગનો વધાર
કરવો પછી ઉપર પ્રમાણે પુરીઓ વણી માંહય છુંદો ભરી
કોર વાળી ધુધરા ભરવા. અને તેલમાં તળવા.

રતાળુના ધુધરા કરવાની રીત પણ ઉપર પ્રમાણે છે.

લીલા ચણાના ધુધરા કરવાની રીત

લીલા ચણાંને કાચા વાટી કાઢવા. પછી તેને તેલમાં હીંગનો
વધાર મુકી વાટેલા ચણાં નાંખી દેવા. પછી ધીરે તાપે પાણી
વગર ઢાંકી ચેડવવા. ચડે એટલે આદુ મરચાં મીકું કોથમીર
કોપરૂં વજનસર નાંખી ઉપર પ્રમાણે પુરીમાં ભરી કોરવાળી
તેલમાં તળવા.

મઝ્ઝના ધુધરા કરવાની રીત.

મઝ્ઝના દાણાં કાઢી કાચા વાટી નાંખવા, શેર દાણાં હોય તો અચ્છેર દુધમાં તેને ખાકવા. પછી તેમાં આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરૂં, મીઠું, મરી વજનસર નાંખી હીંગનો વધાર કરવો અને સર્વ મેળવી ઉપર પ્રમાણે પુરી વણી તેમાં છુંદો ભરી કોરવાળી તેલમાં તળવા.

દહીંવડાં કરવાની રીત.

અચ્છેર અડદની દાળ પાણીથી પલાળી જીણી વાટી ત.માં આદુ, મરચાં, હીંગ, હળધ, મીઠું વજનસર નાંખી તથા નવટાંક તેલનું માણુ નાખી આંથી મુકવું, બીજે દીવસે તેને પાંતરાપર તેલ ચોપડી અથવા હાથપર પાણી ચોપડીને વડાં ઘડવાં અને તેને વચ્ચે કાણું આંગળીથી પાડવું, અને તેલનાં ભર્યા પેણામાં તળવાં. પછી બસેર દહીં મેળું લઈ તેને કકડાએ છાંણી તેમાં સ્કેજ મીઠું, હળધ તથા જીણી દળેલી નવટાંક રાઈ શીણીને મઠા સાથે મેળવી દધ તેમાં વડાં ડુખાવી દેવાં પછી તેને બીજે દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં.

દુધપાક કરવાની રીત.

દુધને સાઈં ઉકાળી બે ઉભરા આવે કે મણુ દુધ હોય તો બસેર ચોખા નાખવા, પછી હલાવ્યા કરવું. ચોખા ત્રારા ચડી જાય અને ઉપર આવી જાય અને દુધ ચોખાનો મેળ સારો આવી જાય એટલે મણુ દુધે છસેર ખાંડ નાંખવી. પછી બે ત્રણ ઉભરા આવે અને ખાંડનું પાણી બળી જાય કે ઉતારી લેવો અને બદામ, ચારોળી, એળચી, સુમારે નાંખવાં.

ગળવાણું કરવાની રીત.

શેર ૧ દુધ હોય તો નવટાંક ઘઉંનો લોટ તપેલીમાં બે પૈશાભાર ઘી મુકી, સેકી બદામી રંજનો થાય એટલે તેમાં દુધ નાંખી દેવું, પછી હલાવી નાંખવું, ગાંઠા બંધાવવા દેવા નહિ, સાઈં બદખદે એટલે માંદા ખાંડ નાંખવી અને ઉકળે કે ઉતારી લેવું અને બદામ, ચારોળી, એળચી સુમારે નાંખવાં.

શીખંડ કરવાની રીત.

હુધને ઉનું કરી ટાડું પાડી કોફીલું હોય એટલે દહીં મોળું લઈ તેને છાંણીને હુધમાં મેળવી દેવું. પછી સાડું અધ્રેકાય અને દહીંના ચકતાં જેવાં થાય ત્યારે એક ટોપલીમાં કકડો પાથરી તેમાં દહીં કાઢી નાંખવું. બે કલાક રહેવા દઈ પાણી છેક નીતરી જાય એટલે તેમાં મણુ હુધનું દહીં હોય તો સોળશેર ખાંડ નાંખી છાંણી નાંખવું. પછી તેમાં બદામ, ચારોળી, એળચી, નાંખવું કેશરીઆ કરવું હોય તો કેશર વાટીને નાંખવું.

ખાસુદી કરવાની રીત

હુધને ચુલે મુકી હલાવ્યા કરવું બળીને જાડું થાય કે ખુરું નાંખીને હલાવવી અને પછી બદામ સમારીને એળચી ચારોળી મેવો નાંખવો મણુ દુધ હોય તો બસેર ખુરું નાંખવું.

મઠો કરવાની રીત

હુધને આગલે દીવસે મેળવીને બીજે દીવસે ખાંડ નાંખીને છાંણી નાંખવું. મણુ હુધનું દહીં હોય તો છસેર ખાંડ નાંખવી.

કાંતીઆનો પુટો કરવાની રીત

કેરા ચોખાને દળાવી તેનો લોટ પાસેર હોય તો નવટાંક ધીનું માણુ દઈ નવટાંક ખાંડ નાખી પાણીથી ખીરું કરી પેણીમાં ઘી પુરી તેમાં રેડી દેવો એક પાસુ થાય કે ઉથલાવવો અને બીજું પાંસું થાય કે ઉતારવો.

પાનકી કરવાની રીત

કેરા ચોખાને દળાવી ચાળીને લોટ લઈ તેમાં મીડું આદુ, મરચાં, કેળાં, ખાંડ, તથા માણુ નાંખીને કેળનાં પાતરા પર તેલ ચોપડીને થાપી દેવી અને ઉપર એક પાતડું ઢાંકવું. પછી દેવતા પર અથવા તાવી પર સેકવી. થાય કે ઉતારવી.

ધાણીના કાંકરીઆ કરવાની રીત

એક તપેલીમાં એક નાનો ચમચો ઘી મુકીને તેમાં ગોળ નાંખવો અને ઢીલો થઈ જાય અને રહેજ ખદખદે એટલે તેમાં ધાણી નાંખી દેવી અને હલાવીને તુરત ઉતારવું.

પછી ઘી રહેજ રહેજ હાથે લગાડીને લાડુ જેવા વાળવા અને સુપડામાં નાંખવાં બધાં વળી જાય એટલે સુપડુ થોડી વાર હલાવવું એટલે સારા ગોળ થશે અને છુટી જશે નાહ શેર ધાંણીએ અંચેર ગોળનો પા કરશે તો શેર ધાણીના કાંકરીઆ થશે.

ઉપર પ્રમાણે મમરાનાં દાળીઆનાં અને ચણાનાં પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

ગોળવાળા ગણાં કરવાની રીત

ઘઉંનો લોટ શેર એક લઈ તેમાં જે પૈશાભાર માંણુ નાંખી અંચેર ગોળ નવટાંક દુધમાં મેળવીને તેણે બાંધી, કઠણ બાંધી લાખરી જેવી વણીને ગણાં કાપીને ઘીમાં તળવા.

પાપડીનું શાક કરવાની રીત.

એક તપેલીમાં તેલ સંચોરો પાણી મેળવી દુધ પાણી કરી તેમાં પાપડી નાંખી તેમાં મીકું વજનસર નાંખી ચુકે મુકવું. અને શાક થવા આવે ત્યારે આદુ મરચાં કોથમીર કોપરું અને શેર પાપડી હોય તો પાસેર દુધ નાંખવું. સુરણીયા કરવી હોયતો સુરણુ છીણીને નાંખવું. ચોળીનું શાક એજ પ્રમાણે થાય છે. ફણુસીનું શાક એજ પ્રમાણે થાય છે. એમાં સુરણુ નાંખવું નહિ.

તુવેરના લીલવા કરવાની રીત.

તુવેરના લીલવા કાઢી તેલ સંચોરો પાણી મેળવી દુધ પાણી કરી તેમાં લીલવા નાંખી તેમાં મીકું વજનસર નાંખી ચુકે મુકવા અને ચડી જાય એટલે આદુ મરચાં કોથમીર કોપરું અને શેર લીલવા હોય તો પાસેર દુધ નાંખવું અને હીંગનો વધાર કરવો સુરણીઆ કરવા હોય તો સુરણુ છીણીને નાંખવું. સુરણુ નાંખી ચડી જાય, પછી લીલો મસાલો દુધ વધાર સર્વ નાંખવું. એજ પ્રમાણે પાપડીના લીલવા થાય છે. અને લીલા વટાણાં પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

દુધી બટાકાનું શાક કરવાની રીત.

દુધી અને બટાકા બંને સમારી તેલ, સંચોરો, પાણી, તથા મીઠું, હળધ એ સર્વ વજનસર નાંખી ચુલે મુકવું પછી આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરું એ સર્વ શાક તથા પછી નાંખી ચુલેથી ઉતારવું ચીલડાંનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

ગુવાર આખી કરવાની રીત.

ગુવાર આખી ચુંટી તેલ, સંચોરો, પાણી, મીઠું વજન સર નાંખી આદુ, મરચાં, અજમો, હીંગ, એ સર્વ નાંખી ચુલે મુકવું થાય એટલે ઉતારવું. કોથમીર કોપરું નાંખવા હોય તો નાંખવા.

રાઈકોથમીરના બટાકા કરવાની રીત

બટાકાને બાપી છોલી કટકા કરી એક તપેલીમાં તેલ હીંગ મરચાં રાઈનો વધાર કરી તેમાં બટાકાના કટકા નાંખી દધ મીઠું વાટેલું હળધ કોથમીર આદુ મરચાં કોપરું એ સર્વ નાંખી હલાવી નાંખી ઉતારવું.

દુધી એકલીનું શાક કરવાની રીત.

તેલમાં જીરાનો વધાર કરી દુધીના ચીરીઆ કરી તેમાં સંચોરો, પાણી, મીઠું હળધ, અને મુકાં મરચાં નાંખી ચુલે મુકવું. થાય એટલે જરા ખાંડ નાંખી હલાવી ઉતારવું.

ગુવારના કકડા કરવાની રીત.

ગુવારના કકડામાં તેલ સંચોરો, પાણી, મીઠું, આદુ, મરચાં અને હીંગ અથવા મુકા મરચાં ને હીંગ નાખવાં. અને ચુલે મુકવું, થાય કે ઉતારવું.

કોળાનું શાક કરવાની રીત.

કોળાંને સમારી તેલ સંચોરો પાણી મીઠું વજનસર નાંખવું. અને ચડી જય પછી તેલમાં હીંગ મરચાં મેથીનો વધાર શાકમાં કરવો. અને ગોળ નાંખવો. અને હલાવી એક-મેક થાય એટલે ઉતારવું.

તુરીઆનું શાક કરવાની રીત.

તુરીઆને છોલી સોરી ચીરી સમારી એક તપેલીમાં તેલ હીંગ રાઈ મરચાંનો વધાર કરી સમારેલાં તુરીઆ નાંખી, મીઠું હળધ સંચોરો વજનસર નાંખવાં. અને તાપ સાંસતો રાખવો. એટલે પાણી છુટી ચડી જશે. પાણી નાંખવું નહિ.

કેળાંને ચણાની દાળનું શાક

ચણાની દાળને પાણીથી ત્રણ કલાક પલાળી રાખી પછી તેને પાણીથી બાફવા મુકવી. અને સ્કેજ સંચોરો નાંખીને બાફવી. બકાય એટલે પાકાં કેળાં છોલીને સમારીને નાંખવાં. અને વજનસર મીઠું, હળધ, જીરું. મરચાં, અને તેલમાં હીંગ મરચાંનો વધાર કરીને નાંખવો. અને સ્કેજ ખાંડ નાંખી હલાવીને થાય એટલે ઉતારવું. ચણાની દાળને બાફતી વખતે પાણીબકાય તેટલું માપસર મુકવું. અને પછી કેળાં ચડી જાય અને શાક રસાળ રહે તે પ્રમાણે પાણી રાખવું કેરું થઈ જાય નહિ એ પ્રમાણે કરવું.

પાકી કેરીનું શાક કરવાની રીત

હાકુસની પાકી કેરીને છોલી સમારીને એક તપેલીમાં તેલ મુકી જીરું મરચાંનો વધાર કરી તેમાં કેરી નાંખીને મીઠું, ગરમ મસાલો અને સ્કેજ ખાંડ નાંખીને ઢાંકવું. અને થાય એટલે ઉતારવું થોડે તાપે કરવું.

લીલોતરી શાકમાં કઠોળનો ભેળો કરીને ખાવાનો રીત

દુધીને છોલી સમારીને તેમાં વાલની દાળ સણુગ હોય તો તે નહિ તો લરડેલી હોય તો ત્રણ કલાક આગળથી પલાળીને એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ, મરચાંનો વધાર કરીને વાલની દાળ તેમાં નાંખી દેવી, અને પછી સમારેલી દુધી નાંખવી. પછી તેમાં સંચોરો, મીઠું, હળધ, મરચાં અને પાણી એ સર્વ વજનસર નાંખીને ઢાંકવું, થાય એટલે ઉતારવું. દુધી ને મગની દાળનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. દુધી ને ચણાની દાળનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. સણુગેલાં મગ લેળી એજ પ્રમાણે થાય છે.

તુરીયાં ને વાલની દાળનું પણુ એજ પ્રમાણે થાય છે. તુરીયાંને ચણાની દાળનું તુરીયાં ને મગની દાળનું. પણુ ઉપર પ્રમાણેજ કરવું.

કોળું ને વાલની દાળનું શાક કરવાની રીત

કોળાંને છોલી સમારીને વાલની દાળ પલાળી એક તપેલીમાં તેલ મુકી હીંગ મરચાંનો વધાર કરીને વાલની દાળ તમાં નાંખવી પછી તેમાં કોળું સમારેલું નાંખી દધ ને વજનસર સંચોરો મીઠું હળધ મરચાં નાંખી પાણી રેડીને ઢાંકવું થાય એટલે સ્હેજ ખાંડ નાંખી હલાવી ઉતારવું

કોળુંને આખા વટાણાનું પણુ એજ પ્રમાણે કરવું. વટાણા પહેલા ખાપીને કોળું નાંખવું અને એમાં થાય ત્યારે ગોળ નાંખવો.

ટીંડોરાનું પાણીવાળું શાક કરવાની રીત

ટીંડોરાં ને ચીઢીયાં સમારીને તેલ સંચોરો પાણી મીઠું હળધ નાંખીને શાક મુકવું ચડી જાય એટલે ધાણા છરં, મરચાં, અને સ્હેજ ખાંડ નાંખવી અને હલાવીને ઉતારવું

કાકડી તુરીયાનું શાક કરવાની રીત.

કાકડી તુરીયાં સમારી એક તપેલીમાં તેલ હીંગ મરચાંનો વધાર કરી તેમાં નાંખવા. પછી સંચોરો હળધ મીઠું નાંખવા. વધારે તીખાસ જોઈએતો વાટેલાં મરચાં નાંખવા. પાણી વગર ઠરશેા તો પણુ થશે. કોળું તુરીયાનું પણુ એજ પ્રમાણે થાય છે

રવૈયાં વેગણુ ભરીને કરવાની રીત.

આદુ મરચાં વાટી કોથમીર સમારી દોપડં છીણીને એક વાસણમાં તૈયાર કરવું. તેમાં ધાણા, છરં, મીઠું, હળધ, ખાંડ એ સર્વે મશાલો એકઠો કરી વેગણુને સામસામા સમારી માંહી મશાલો ભરવો. અને પછી તેલ સંચોરો પાણી વજનસર મુકી તેમાં વેગણુ મસાલો ભરેલા મુકી દેવાં. એ વેગણુના મસાલામાં ચણાનો લોટ પણુ સ્હેજ નાંખવો હોય તો નાંખવો. ચીજડાંના રવૈયાં પણુ એજ પ્રમાણે થાય એખલાં લીલા મસાલાના પણુ થાય છે.

રવૈયા બટાકા કરવાની રીત

ધાણા, જીરું, સુકાં મરચાં, મીઠું, હળદ, ખાંડ એ સર્વ મસાલો તૈયાર કરી બટાકાને છોલી સ્થામસામી સમારી તેમાં મસાલો ભરીને એક તપેલીમાં તેલ સંચારો પાણી મુકી તેમાં બટાકા મુકી દેવા. રવૈયા કાંઠા પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. રવૈયા ટીડારાં રવૈયાં કારેલાં રવૈયાં તુંરીઆં, પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. ઉપલા મસાલામાં ચણાનો લોટ, નાંખવો. નહિ નાંખવો તો ચાલશે.

રવૈયાં ભીડા કરવાની રીત.

ધાણા, જીરું, સુકા મરચાં મીઠું, હળદ, ખાંડ એ સર્વ મસાલો તૈયાર કરી ભીડાને વચ્ચેથી સમારી તેમાં મસાલો ભરીને પેણીમાં તેલ મુકીને તેમાં મુકી દેવા. અને ઢાંકીને થોડે તાપે મુકવા. અને પછી થોડી થોડી વારે એ ત્રણ વાર ઉછાળવા. અને થાય એટલે ઉતારવા. એજ પ્રમાણે કંટોલા પણ થાય છે. ચણાનો લોટ નાંખવો હોય તો નાંખવો.

કેળાં રવૈયાં કરવાની રીત

આખાં કેળાના કટકા કરી તેને સામસામા બે તરફથી સમારી તેમાં ધાણાં જીરું મરચાં મીઠું હળદ ચણાનો સડેજ લોટ એ સર્વ મસાલો તૈયાર કરીને કેળાંમાં ભરીને પેણીમાં તેલ મુકીને મુકવા. અને ઢાંકીને થોડે તાપે કરવાં થાય કે ઉછાળી ઉતારવાં.

તળેલાં શાક કરવાની રીત

ટીડારાંની કાતળી કરીને પેણીમાં વજનસર તેલ મુકી તળવા નાંખવાં પછી મીઠું હળદ નાંખવા પોચાં કરવાં હોય તો ઢાંકીને કરવા. ખરાં કરવાં હોય તો ઘણાં તેલમાં ઉઘાડાં રાખી કરવાં થાય એટલે ધાણાં જીરું સુકાં મરચાં નાંખવાં અને હલાવી ઉતારવાં. કારેલાં ભીડા કંટોલાં કાંઠા બટાકા સકરીઆં રતાળુ કન સુરણુ એ સર્વ ચીજ ઉપર પ્રમાણે તળીને થાય છે. વેંગણના ચીરીઆ પણ એજ પ્રમાણે તળીને થાય છે.

વાલનો સણુગ કરવાની રીત

વાલને પાણીથી પલાળી રાખવા દીવેલવાળા હોય તે રાખે ઘસેડીને પલાળવા બીજે દીવસે વાલ કાઢી એક કકડામાં કાઢી પોટલી બાંધવી અને ટોપલીમાં અથવા તપેલીમાં પોટલી મુકી ઉપર બેસતું ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર ભારણ મુકવું. એટલે બીજે દીવસે સણુગા કુટશે. પછી તેને પાણીમાં પલાળી છોલવા અને છોલાય એટલે એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ રાઈ મરચાના કટકા નાંખી વધાર થાય કે સણુગ છોલેલી નાંખી દેવી. પછી સંચોરો, પાણી, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવાં વધારે તીખાસ નોંધએ તો દળેલાં મરચાં સુકાં નાંખવાં થાય એટલે ઉતારવી.

ચોળાની સણુગ કરવાની રીત.

ચોળાને પાણીથી પલાળી રાખવા, દીવેલવાળા હોય તો રાખે વતી કેરા કરીને પલાળવા. બીજે દીવસે ચોળા કાઢી એક કકડામાં કાઢી પોટલી બાંધવી અને ટોપલીમાં અથવા તપેલીમાં પોટલી મુકી ઉપર બેસતું ઢાંકણું ઢાંકી, ઉપર ભારણ મુકવું, એટલે બીજે દીવસે સણુગા કુટશે. પછી તેને પાણીમાં પલાળી છોલવા, અને છોલાય એટલે એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ મરચાંનો વધાર કરી તેમાં ચોળાની સણુગ નાંખી દેવી. પછી સંચોરો, પાણી, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવાં. વધારે તીખાસ નોંધએ તો સુકાં મરચાં દળેલાં નાંખવાં, થાય એટલે ઉતારવી. ચણાની સણુગ પણ એજ પ્રમાણે છોલીને થાય છે.

સણુગાયેલા વટાણા કરવાની રીત.

વટાણાંને ઉપર પ્રમાણે પલાળી, સણુગાવી, એક તપેલીમાં તેલ, સંચોરો, પાણી મુકી તેમાં મીઠું, હળધ, સુકાં મરચાં વજનસર નાંખી મુકવાં અને થાય, એટલે તેલનો હીંગ, મરચાં નાંખી વધાર કરી વટાણામાં રેડી દેવો. એજ પ્રમાણે આખા ચણાં થાય છે.

સણગાયેલા મંત્ર કરવાની રીત.

મગને ઉપર પ્રમાણે પલાળી સણગાવી એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ, મરચાં નાંખી વધાર કરી તેમાં મગ નાંખી દેવા પછી સંચારો, પાણી, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખી મુકવા. વધારે તીખાસ જોઈએ તો મુકાં મરચાં દળેલાં નાંખવાં, થાય એટલે ઉતારવા. એજ પ્રમાણે સણગાયેલા મક તથા ચોળા થાય છે.

દહીંવાળાં વેંગણુ કરવાની રીત.

આદુ મરચાં કોથમીર કોપરૂં મીઠું હળદ એ સર્વ મસાલો તૈયાર કરી રવૈયાં વેંગણુને સામસામા બે તરફ સમારી તેમાં તૈયાર કરેલો લીલો મસાલો ભરી એક તપેલીમાં તેલ સંચારો પાણી મુકી તેમાં પેલાં વેંગણુ મુકીને ચુકે મુકવાં. થાય કે ઉતારી ઠંડા પડી જાય, એટલે મોળું દહીં જોઈએ તે પ્રમાણે નાખવું. અને હલાવી ભાંગી ન જાય તેમ પીરસવાં.

દહીંવાળા ભીંડા કરવાની રીત.

ભીંડાને સમારીને પાણીમાં ઘી મુકી તળવા નાંખવા પછી તેમાં મીઠું, હળધ નાંખવાં, થાય એટલે ઉતારવા, ઠંડા પડે કે મોળાં દહીંમાં આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરૂં એ સર્વ નાંખી હલાવી તેમાં ભીંડા નાંખી હલાવી નાંખવું અને પીરસવા.

ગોળ આમલીવાળાં સાક કરવાની રીત.

ખટાકાને ખાસી, છોલી તેના કટકા કરી એક તપેલીમાં તેલ મુકી, તેમાં રાઇ, હીંગ, મરચાંના કકડા નાંખી વધાર થાય એટલે ખટાકાના કકડા નાંખીને તેમાં વજનસર મીઠું, હળધ, ગોળ, આમલીનું પાણી, ધાણાજરૂં અને રહેજ ચણુનો લોટ અને દળેલાં મરચાં નાંખવા. અને ખદખદે અને લોટ ખફાઈ જાય એટલે ઉતારવું. લોટ નાંખતી વખતે પાણી સાથે ચોળીને નાંખવો.

કારેલાંને સમારીને મીઠું હળ પાણી કાઢી પેણીમાં તેલમાં તળવા નાંખવાં. થાય એટલે ઉતારી તેમાંથી કાઢી એક તપેલીમાં નાંખવાં. પછી તેમાં વજનસર ગોળ આમલીનું

પાણી, મીઠું, હળધ, દળેલાં મરચાં અને સ્કેજ ચણાનો લોટ નાંખવો અને ખદખદે એટલે ઉતારવું. લોટ આમલીનાં પાણી સાથે ચોળીને મેળવી દેવો.

ભીંડા પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

સેકટાની સીંગના કટકા કરી એક તપેલીમાં પાણી ભરી સંચોરો સ્કેજ નાંખી બાફવા મુકવી. બફાય એટલે એક તપેલીમાં તેલ, હીંગ, મરચાં, રાઇનો વધાર કરવો. વધાર થાય એટલે સીંગના કટકા નાંખી દેવા, અને ગોળ આમલીનું પાણી, મીઠું હળધ, ચણાનો લોટ, ધાણાજીરૂ, મરચાં એ સર્વ મેળવી તેમાં રેડી દેવું. ખદખદે એટલે ઉતારવું.

ગોળ આમલીવાળું સુરણ કરવાની રીત

સુરણને છોલી કટકા કરી પાણીમાં બાફવા. બફાય એટલે કાઢી તેને છુંદી નાંખવું. પછી તેમાં મીઠું હળધ ગોળ અને આમલીનું સ્કેજ પાણી નાખી ને તેલમાં હીંગ મેથી મરચાંનો વધાર કરી રેડવો તીખાસ જોઇએ તો મરચાં દળેલાં નાંખવાં અને સ્કેજ ખદખદાવી ઉતારવું.

વાલની દાળ ભરડેલી કરવાની રીત

વાલની દાળને જે કલાક આગળથી પલાળી રાખવી. પછી એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ મરચાંનો વધાર કરી તેમાં વાલની દાળ નાંખી દેવી પછી તેમાં સંચોરો પાણી મીઠું હળધ મરચાં. વજનસર નાંખવાં. થાય એટલે ઉતારવી અને તેલ મરી સાથે પીરસવી.

મગની દાળ કરવાની રીત

મગની દાળને જે કલાક આગળથી પલાળી રાખવી પછી એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ મરચાંનો વધાર કરી તેમાં મગની દાળ નાંખી દેવી પછી તેમાં સંચોરો પાણી મીઠું હળધ મરચાં વજનસર નાંખવા થાય એટલે ઉતારવી એજ પ્રમાણે ચોળાની દાળ ચણાની દાળ અને વટાણાની દાળ ભુદી ભુદી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

મીઠું શાક કરવાની રીત

સકરકનને છોલી કકડા કરી બાપીને પાણીમાથી કાઢી નાંખવા પછી એક તપેલીમાં વજનસર તેલ મુકી હીંગ નાંખી વધાર કરવો અને સકરકન નાંખી દેવો પછી તેમાં વજનસર મીઠું હળધ આદુ મરી અને ગોળ સ્ફેજ ચણાનો લોટનું પાણી કરીને રેડવું અને લીંણુ નીચોવવું. અને ખદખદાવવું. શાક થાય કે ઉતારવું.

વેંગણનું ભડત કરવાની રીત

વેંગણ મોટું હોય તેને તેલ તથા સ્ફેજ સંચોરો ઉપર ચાપડીને છાંણું સીંચીને ભડકું બળી રહે કે અંદર ભુંભરેટમાં બાફવા મુકવું પછી બફાય એટલે ડીચકાંથી પકડી ને કાળી છોલ કાઢી નાંખીને એક વાસણમાં છુંદવું પછી તેમાં મીઠું આદુ મરચાં કોથમીર કોપરું નાંખવા અને હીંગનો વધાર તેલમાં કરી રેડવો કોપરું ખમણેલું નાંખવું. અને સર્વ મેળવી દેવું. દહીં નાંખીને ખાવું હોય તો દહીં મોળું નાંખવું.

પાપડીનું ઉંધીયું કરવાની રીત

પાપડીના વાક ઉતારીને તેમાં આદુ મરચાં, કોથમીર કોપરું મીઠું બધો મસાલો ચોળીને તપેલામાં તેલ મુકી થોડે તાપે મુકવું. અને માંદા બટાકા છોલીને રવેયાં સમારી ને ચીલડાં વેંગણ કેળાં બધું એજ મસાલાથી રવેયાં ભરીને મુકવાં ત્તાણુના કકડા બાફવા હોય તો તે નાંખવા સકરકન છોલી કકડા નાંખવા, થાય એટલે સર્વ છુટું પાડી ને સર્વને પીરસવું.

કેળદોડાને ચણાની દાળનું શાક કરવાની રીત

કેળદોડાને સારો છોલીને તેને જીણા પાણીમાં સમારવો ચણાની દાળને ત્રણ કલાક આગળથી પલાળીને તપેલીમાં તેલ મુકી હીંગ મરચાંનો વધાર કરીને ચણાની દાળ નાંખી દેવી પછી સ્ફેજ સંચોરો નાંખી પાણી રેડી બાફવી બફાય એટલે સમારેલો કેળ દોડો નાંખવો અને મીઠું, હળધ, મરચાં વજનસર નાંખવાં પાણી રેડી ઢાંકવું થાય એટલે વજનસર ખાંડ નાંખી હલાવી ઉતારવું.

કરડની ખીચડી કરવાની રીત

કરડને સારી વીણવી અને જોટલી કરડ તેટલીજ સરખે બાગે તુવેરની દાળ લેવી શેર કરડ હોય તો શેર તુવેરની દાળ લઈ લેળવી અને શેરે ત્રણગણું પાણી એટલે બસેરની હોય તો છસેર પાણી તપેલામાં ચુલે સુકવું અધરણુ થાય એટલે ખીચડી ધોઈને ચોરી દેવી અને વજનસર મીઠું નાંખવું સારી ચડીબય ત્યારે કડછીએ ઘુટવી ચુલેજ રહેવા દઈ કલાકેક સુધી ઘુટયા કરવી થાય એટલે ઉતારવી પાણી નાંખવા ઘટેતો નાંખવું.

મગની દાળની ખીચડી કરવાની રીત.

અચ્છેર મગની દાળ પલાળવી અચ્છેર ચોખા ધોવા પછી મગની દાળ પલળે એટલે દાળ નીંતારી નાંખવી અને ચોખા નીંતારી દાળ ચોખા લેળી દેવા પછી અચ્છેર ઘી સુકી પૈસાભાર લવેંગ નાંખી તપેલીમાં લવેંગનો વધાર થવા દેવો લવેંગ થાય કે માંહય નવટાંક રાત્રી દરાખ નાંખવી દરાખ દડા જેવી થાય પછી દાળ ચોખા નાંખી દેવા પછી તેને બદામી રંગના સાંતળવા સાંતળાય એટલે પાણી રેડવું પછી તેમાં આફ હળધ ચીરી કરી નાંખવાં મીઠું હીંગ વજનસર નાંખવા અને બદામ ચારોળી સાંતળીને નાંખવા ચડી બય એટલે ઉતારવી વધારે ખીચડી કરવી હોય તો દાળ ચોખા સરખે બાગે લેવા.

લીલવાની ખીચડી કરવાની રીત.

ચોખાને ધોઈને શેર ચોખા હોય તો પાપડીના શેર લીલવા ધોએલા ચોખામાં લેળવા પછી એક તપેલીમાં શેર ઘી સુકી તેમાં પૈસાભાર લવેંગ નાંખી ને લવેંગનો વધાર થાય એટલે માંહય પાસેર દરાખ નાંખવી દડા જેવી થાય પછી લીલવા અને ચોખા નાંખી દેવા પછી તેને બદામી રંગના સાંતળવા ચોખા બદામી રંગના થાય એટલે પાણી રેડવું પછી તેમાં આફ હળધની ચીરી કરી નાંખવી મીઠું

હીંગ વજનસર નાંખવાં અને બદામ ચારોળી સાંતળીને નાંખવાં ચડી બચ એટલે ઉતારવી એજ પ્રમાણે : તુવેરના લીલવાની પણ ખીચડી થાય છે.

તુવેરની દાળની ખીચડી કરવાની રીત.

શેર ૧ ચોખા હોય તો પોણો શેર તુવેરની દાળ લેળવી પછી તેને ઘોઘને અધરણુ ખદખદે એટલે ઓરી દેવી અને તેમાં વજનસર મીઠું હળધ મરીના તાંદળા હીંગ અને આદુ સમારી નાંખવું થાય એટલે ઉતારવી સાંતળીને કરવી હોય તો ઉપર પ્રમાણે સાંતળીને કરવી.

સરસીઆ ભાત કરવાની રીત.

થએલા ભાતને ખીજી તપેલીમાં થોડું ઘી મુકી તેમાં ભાતને સાંતળવો રહેજવાર સાંતળવો. પછી તને ઉતારી થાળીમાં કાઢવો પછી દોઢ શેરેક ચોખાનો ભાત હોય તો નવટાંક દળેલી રાઇ પાણીથી સારી પીણી હળધ મીઠું વજનસર નાંખવા પછી નવટાંક સરસીઉં રેડવું પછી તેમાં ભાત નાંખવો અને હલાવી નાંખી લીંબુ નીચોવવું અને પીરસવો.

કાંદાનો ભાત કરવાની રીત

કાંદાને ઝીણું સમારી એક તપેલીમાં ઘી મુકી તેમાં રાઇ હીંગ મરચાંનો વધાર કરી કાંદા તમાં સાંતળવા નાંખવા કાંદા સંતળાય એટલે ચોખા ઘોઘ નીતારીને કાંદામાં સાંતળવા નાંખવા અચ્છેર ચોખા હોય તો પાસેર કાંદા નાંખવાં પછી ચોખા સંતળાય એટલે વજનસર પાણી નાંખવું પછી તેમાં મીઠું હળધ સુમારે નાંખવા ભાત થાય એટલે ઉતારવો.

સાદો ભાત કરવાની રીત.

ચોખાને ઘોઘ તપેલીમાં અધરણુ ચુલે મુકવું અધરણુ ખદખદે એટલે ચોખા ઓરી દેવા અને ચોખા નાંખ્યા પછી ખદખદે અને ચોખા ચડે કે ઓસાવીને સુમારે પાણી રાખી અંગારે મુકવો. થાય એટલે ઉતારવો.

આમટી કરવાની રીત

તુવેરના લીલવાને પાણીમાં સચોરો નાંખીને લીલવા બાકવા પછી ઉતારીને પેણીમાં તેલ મુકી રાઇ, હીંગ મરચાંનો

વધાર કરવો, વધાર થાય કે તેમાં ચણાનો લોટ નાંખવો, અથ્થેર લીલવા હોય તો નવટાંક લોટ નાંખવો. ચણાનો લોટ સંતજાય એટલે લીલવામાં નાંખી દેવું પછી તેમાં આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં, મીકું, મરી, કોથમીર, કોપરું એ સર્વ વજનસર નાંખવું અને નવટાંક ગોળ નાંખવો અને પછી ઉકાળવા અને થાય કે આમટી ઉતારવી એજ પ્રમાણે લીલા ચણાની તથા ચોળીના દાણાની તથા લીલા વટાણાની આમટી થાય છે.

તીનકુડા કરવાની રીત

આગલે દીવસે સુકા ચણાને પાણીથી પલાળીને પછી બાફવા, બફાય કે મીકું, હળધ, આદુ, મરી અને ચણાનો લોટ પાણી સાથે મેળવીને રેડવા અને હીંગ મરચાંનો તેલમાં વધાર કરીને રેડવો અને પાણીવાળા રસાળ રાખવા.

સકરકનની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળને ગરમ પાણીથી ધોઇને એક તપેલીમાં અધરણુ મુકવું. ખદખદે એટલે દાળ ઓરી દેવી અને સકર કન સમારેલો નાંખી દેવો અને સંચોરો વજનસર નાંખવો પછી દાળ સારીઓગળીને ગોળ જેવી થાય ત્યારે તેને બીજા વાસણમાં નીતારીને આટી નાંખવી અને મીકું, હળધ, આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં વજનસર નાંખી હીંગનો વધાર કરવો ગોળ નાંખવો અને ખદખદે એટલે ઉતારવી.

ખટાકાની દાળ કરવાની રીત

એક તપેલીમાં અધરણુ ચુલે મુકવું, અધરણુ ખદખદે એટલે તુવેરની દાળને ગરમ પાણીથી ધોઇને સંચોરો નાંખી ઓરી દેવી અને ખટાકા છોલી સમારીને નાંખવાં, દાળ સારી ઓગળી બાય એટલે માંદા મીકું, હળધ, આમલીનું પાણી આદુ, મરચાં, ગોળ વજનસર નાંખવાં અને હીંગનો વધાર કરવો ખદખદે એટલે ઉતારવી. ચાંપાના ગોટાની દાળ એજ પ્રમાણે થાય છે.

મુરણની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને મુરણ સમારી નાંખવું થાય એટલે મીકું, હળધ, આમલીનું પાણી, ગોળ, આદુ મરચાં અને હીંગનો વધાર કરવો.

કેળાની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીકું, હળધ, આમલીનું પાણી ગોળ, આદુ, મરચાં અને કુદનેઝ ઝીણા સમારીને અને કેળાંની જીણી કકડી સમારી નાંખવી.

ખરબુચાની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીકું, હળધ, આમલીનું પાણી, ગોળ, આદુ, મરચાં, અને ખરબુચું ઝીણું સમારી નાંખવું અને હીંગનો વધાર કરવો.

પાકી કેરીની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીકું હળધ, આમલીનું પાણી, ગોળ, આદુ, મરચાં અને કેરી હાકુસની ઝીણી સમારી નાંખવી અને હીંગનો વધાર કરવો.

કાંદાની દાળ બનાવવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય, એટલે કાંદા જીણા સમારી મીકું, હળધ, આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં, ગોળ, અને હીંગનો વધાર કરવો. સારી ઉકળશે એટલે કાંદા ચડી જશે, પછી ઉતારવી.

કારેલાંની દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને કારેલાં સમારી નાંખવાં, પછી દાળ ચડીને ઓગળી જાય એટલે મીકું, હળધ, આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં, ગોળ અને હીંગનો વધાર કરવો.

કેળાંની, ખારેકની, દરાખની એજ પ્રમાણે થાય છે.

કંટોલાની દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને કંટોલાં સમારી નાંખવાં. પછી દાળ ચડી જાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી આફ, મરચાં અને હીંગનો વધાર કરવો. ફૂંધીની તથા વેંગણની, ગુવારની એજ પ્રમાણે થાય છે. મુળાની પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

મુળાનું ખાટું કરવાની રીત.

એક તપેલીમાં અધરણુ ચુલે સુકવું, પછી ખદખદે એટલે ગરમ પાણીએ મગને ઘોઈ ઓરી દેવા. માંદ વજનસર સંચોરો નાંખવો, મગ ચડી જવા આવે એટલે મુળા ઝીણા સમારીને નાખી દેવા. પછી મગ ઓગળી જાય એટલે માંદ મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી અને હીંગનો વધાર કરવો. મુળા નાંખતી વખત સ્કેજ જીરું અને મરચાંના કકડા નાંખવા. તુવેરની દાળનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

ચાંપાની દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી, આફ, મરચાં, ગોળ ને હીંગનો વધાર કરવો અને ચાંપા જીણું સમારી નાંખવાં.

સાદી દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે આફ, મરચાં, મીઠું, હળધ, કોથમીર કોપરું અને આમલીનું પાણી વજનસર નાંખી ઉકાળવી. કાચી કેરી નાંખવી હોય તો આમલી ન નાંખવી.

ઓસામણ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય, એટલે ઉપલું પાણી એક તપેલીમાં નીંતારવું, અને સ્કેજ જીરું રહેવા દેવું. અને તળેની ઘાડી દાળ રહે તેમાં મીઠું, હળધ નાંખી હીંગનો વધાર કરી, છુટી ખાવા રહેવા દેવી. પછી પેલું દાળનું ઉપલું પાણી કે જેને ઓસામણ કહે છે. તેની અંદર મીઠું, હળધ, સ્કેજ લીંસુ અથવા આમલીનું પાણી

અને રાઈ, મરચાં, હીંગનો વધાર અને કોથમીર કોપરું અને સ્કેજ મીઠાસ આલે તે પ્રમાણે યોગ નાંખી ઉકાળવું. અને થાય એટલે ઉતારવું.

ઢીલા યોગા કરવાની રીત.

એક તપેલીમાં અધરણ ચુલે મુકવું પછી ખદખદે એટલે ગરમ પાણીએ યોગાને ઘોઈ ઓરી દેવા. માંદા વજનસર સંચોરો નાંખવો અને માંદા વેંગણ સમારી નાંખવું. થાય એટલે મીઠું, હળધ, આદુ, મરચાં, આમલીનું પાણી ને હીંગનો વધાર કરવો, ઉકળે એટલે ઉતારવા.

સકટાના સીંગના દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને તેમાં સેકટાની સીંગના કટકા કરી નાંખવા. થાય, એટલે મીઠું, હળધ, આદુ, મરચાં, આમલીનું પાણી ને ગોળ વજનસર નાંખવાં અને હીંગનો વધાર કરવો. ઉકળે એટલે ઉતારવી.

કેળાંની કઢી કરવાની રીત

દહીં છાણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ આદુ મરચાં કુદનો ખાંડ ચણાનો લોટ વજનસર નાંખી ઉકાળવી લોટને છાસ સાથે મેળવીને ઉકાળવી અને ઉકાળતી વખત કેળાં સમારીને નાંખવાં.

કાંદાની કઢી કરવાની રીત

એક તપેલીમાં ઘી મુકી તમાં મેથી મરચાં હીંગનો વધાર કરી તેમાં જીણાં કાંદા સમારી નાંખીદેવા. કાંદા સંતળાય અને ચડી જાય એટલે દહીંને છાણીને તેમાં વજનસર પાણી રેડીને છાસ બનાવી કાંદાની તપેલીમાં રેડી દેવી પછી મીઠું હળધ અને સ્કેજ ખાંડ નાંખીને ચણાનો લોટ એ સર્વ વજનસર નાંખીને લોટ છાસ સાથે મેળવી ઉકાળવા મુકવી ઉકળે ને ઉતારવી.

ચીલડાંની કઢી કરવાની રીત

દહીં છાણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ ચણાનો લોટ અને જરૂર મરચાં વાટીને નાંખવાં અને ચીલડાં છીણીને નાંખવાં અને ઉકાળવી થાયને ઉતારવા.

કાકડીની કઢી કરવાની રીત

દહીંને ભાંગી ઉપર પ્રમાણે છાસ કરી તેમાં મીઠું હળધ ચણાનો લોટ અને જીરું મરચાં વાટીને નાંખવાં અને કાકડી છીણીને નાંખવી. અને ઉકાળવી થાય ને ઉતારવી.

મોગરીની કઢી કરવાની રીત

દહીંને ભાંગીને અથવા કકડે છાંણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું નાંખવું અને ચણાનો લોટ અને પછી મોગરી જીણી સમારી તેને મીઠું દધને તુરત નાંખવી પાણી નીચોવવું નહિ. અને નાંખી દેવી બસેર છાસ હોય તો પાસેર મોગરી નાંખવી. એટલે સારી ગુલાબી થશે. અને સારી ઉકાળવી પછી તેમાં ઘીનો હીંગ મરચાંનો વધાર કરવો થાય એટલે ઉતારવી એમાં હળધ નાંખવી નહિ જીરું મરચાંનો પણ વધાર થાય છે.

કડાનાં પુલની કઢી કરવાની રીત

દહીંને છાણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ ચણાનો લોટ નાંખી મેળવી દેવું અને જીરું મરચાં વાટી નાંખવાં કેરીનો રસ છાણી હોય તો તે નાંખવો અને કેરીનો રસ છાંણેલો ન હોય તો ખાંડ નાંખવી અને કડાના કુલ નાંખવા અને સારી ઉકાળવી થાય ને ઉતારવી.

અગથીઆના પુલની કઢી કરવાની રીત

અગથીઆના કુલને પાણીમાં ખેંલાંથી બારીને પછી છાસમાં નાંખી દેવાં અને મીઠું હળધ ચણાનો લોટ સ્કેજ ખાંડ આદુ મરચાં એ સર્વ મેળવી ઉકાળવા મુકવી અને ઘીમાં હીંગ મરચાંનો વધાર કરવો થાય ને ઉતારવી.

લીંમડાની કઢી કરવાની રીત

દહીંને છાંણી તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ ચણાનો લોટ આદુ મરચાં ખાંડ એ સર્વ નાંખી મેળવી દેવું પછી તપેલીમાં ઘી મુકી તેમાં જીરું મેથી રાઈ મરચાંનો

વધાર કરવો. વધાર થાય એટલે લીંમડો જીણો સમારી નાંખી દેવો અને લીંમડો જરા સંતળાય એટલે છાસ રેડી દેવી અને પછી સારી કઢી ઉકાળવી થાય એટલે ઉતારવી.

સેકડાની સીંગની કઢી કરવાની રીત

સેકડાની સીંગને કટકા કરી પાણીમાં ખેલાંથી બાણી ને પછી છાસમાં નાંખી દેવા અને મીઠું હળધ ચણાનો લોટ આદુ મરચાં રહેજ ખાંડ એ સર્વ નાંખવું પછી ઘીમાં હીંગનો વધાર કરવો અને ઉકાળવી થાય એટલે ઉતારવી.

કળીની કઢી કરવાની રીત

હહી વલોવી છાસ કરી તેમાં મીઠું હળધ ચણાનો લોટ જીરું મરી ખાંડ વજનસર નાંખી ઉકાળવા મુકવી. અને ચણાના લોટની કળી ગરે પાડી નાંખવી આગળ હું લખી ગઈ છઉં તે પ્રમાણે કળી પાડવી અને નાંખવી અને સારી ઉકળે ને ઉતારવી.

પકોડાની પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. ચણાના લોટમાં ઘીનું માણ નાંખી જીરું મરચાં મીઠું હળધ વજનસર નાંખીને ઘીમાં તળી કઢીમાં નાંખવા.

લીંડાની કઢી કરવાની રીત

લીંડાને સમારી ઘીમાં થોડે તાપે ઢાંકીને તળવા અને છાસમાં નાંખી દેવા. પછી વજનસર મીઠું હળધ ચણાનો લોટ આદુ મરચાં કોથમીર નાંખીને ઉકાળવી.

વાટ કરવાની રીત

હહીને વલોવીને છાસ કરવી અને થોડી રાઈ પ્રીણીને અંદર નાંખવી કેળાં છુદીને નાંખવાં કુદનો સમારી નાંખવો અને આદુ મીઠું ખાંડ વજનસર નાંખવું. અને ઘીમાં વત્રાર હીંગનો કરીને અંદર નાંખવો.

કેળાં ને ચણાની દાળનું ઢીલું શાક.

હહી વલોવી છાસ કરી તેમાં કેળાં પાકાં છુદીને નાંખવા આદુ મરચાં મીઠું હળધ ચણાનો લોટ ખાંડ વજનસર

નાંખવા અને ચણાની દાળ પાણીથી જુદી બાપ્રીને નાંખવી અને ઉકાળવા મુકવું. પછી તેમાં હીંગનો વધાર ધીમાં કરી રેડવા શેરેક છાસ હોય તો ચારેક, કેળા અને હિનવટાંક ચણાની દાળ નાંખવી.

મગ ચણાનું શાક કરવાની રીત

મગ અને ચણા તેને જુદા જુદા પાણીથી આગલે દીવસે પલાળી રાખવા બીજે દીવસે જુદી જુદી તપેલીમાં સ્લેજ સંચોરો નાંખી વજનસર પાણી મુકીને બાફવા બફાવે છુટા થાય તો પ્રમાણે પાણીથી બાફવા પછી બન્ને એકઠા કરીને માંહય મીઠું વાટેલું, મરચાં સુકાં દળેલાં, હળધ એ સર્વ વજનસર નાંખીને મેળવી દેવું અને એક તપેલીમાં તેલ મુકી હીંગ મરચાનો વધાર કરવો. અને તેમાં મગ ચણાં નાંખી દેવા અને હલાવી ઉતારવા.

કેરીનો ફળેતો કરવાની રીત

જે કેરી પાકી હાકુસની લઈ તેને છોલી કટકા કરી રાખવા પછી અચ્છેર દહીં મોળુ છાંણી તેમાં 'જે પૈસાભાર દળેલીરાઈ તેમાં હળધ, મીઠું વજનસર નાંખી રાઈ શીણીને દહીંમાં મેળવી દેવી પછી તેમાં કેરીના કટકા નાંખી દેવા અને હીંગ કુલવીને ચોળી દેવી અને પીરસવો.

રાઈવાળો મઠો કરવાની રીત

શેર ૧ દહીં લઈ તેની અંદર વજનસર આદુ, મરચાં મીઠું, હળધ કોથમીર, લસણ ઝીણું વાટી દહીંમાં મેળવી દેવું પછી ત્રણ પૈસાભાર રાઈ દળેલી લઈ પાણીથી સારી શીણીને દહીંમાં મેળવી દેવી પછી તેને કકડે વતી બધો મઠો છાંણી નાંખવો અને હીંગ કુલવીને ચોળી દેવી. પાતળો છાસ જેવો કરવો ત્રણ પૈસાભાર ખાંડ નાંખવી અને હલાવવો.

કાચી કેરીનો ફળેતો ખીચડી સાથે ખવાય છે

કાચી આખી કેરી છોલાં સાથે ખીચડી કકળે આવે કે માંદા જે કેરી બાફવા મુકવી પછી જે કેરીનો કરવો હોય તો અચ્છેર ગોળનું પાણી કરવું તેની અંદર બાફેલી કેરી નીચાવી

નાંખતી પછી તેમાં ત્રણ પૈસાભાર હળેલી રાઈ પાણીથી શીણીને દેવી હળધ, મીઠું, વજનસર નાંખવું અને કકડે ગાળી નાંખવું પછી મેથી, મરચાં, હીંગનો વધાર કરવો.

પનું કરવાની રીત.

ગોળનું પાણી કરી તેમાં આમલીનું પાણી અને મીઠું વજનસર નાંખી મેથી, મરચાં, હીંગનો વધાર કરવો.

ગોળકેરી કરવાની રીત

કાચી કેરીને છોલી ચીરી કરીને પાણીમાં બાફવા મુકવી કેરી બફાય એટલે પાણી કાઢીને ગોળનું પાણી કરી તેમાં નાંખી દેવી અને શેર પાણી હોય તો નવટાંક ઘઉંનો લોટ ગોળ પાપડીની માફક સેકીને નાંખવો અને ઉકાળવી. લોટ પાણી સાથે મેળવી ઉકાળવા મુકવી અને લવેંગનો ઘીમાં વધાર કરી નાંખવો શેર પાણીએ અચ્છેર ગોળ અને પાસેર કેરી અને નવટાંક લોટ નાંખવા.

ખાંડની ગોળકેરી કરવાની રીત

ઉપર પ્રમાણે કેરીને બાપીને ખાંડનાં પાણીમાં નાંખી દેવો અને ઘઉંનો લોટ સેકીને નાંખવો. લોટ પાણી સાથે મેળવી ઉકાળવા મુકવી અચ્છેર ખાંડની કરવી હોય તો શેર પાણી નાંખવું અને પાસેર કેરી, નવટાંક લોટ નાંખી ઉકાળવી પછી તેમાં એળચી ચારોળી વિગેરે નાંખવું.

ભાખરીઓ કરવાની રીત.

ઘઉંના લોટમાં સાફ ઘીનું માણ નાંખી તેમાં મીઠું હળદ આદુ મરચાં હીંગ અને ખાદું હડી નાંખી કઠણ બાંધવી અને તાવી પર ઘી દહને ભાખરી સેકવી બન્યો પાસાં રાતા થાય એટલે ઉતાવવી.

દુધીની ભાખરી—દુધી છોલી છીણીને શેર છીર હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લેવો અને અંધાળ તેલ અને અંધાળ ઘીનું માણ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણા છૂંદ મરચાં મીઠું હળદ. અને ખાંડ નાખવાં. પછી તમાં છીર લેળી દેવો. અને પછી ભાખરી વણીને તાવી પર ઘી

અથવા તેલ દઈ સેકવી. તાવી પર થાપવી હોય તો લોટ ઢીલો રાખવો. અને થાપી દેવી અને થાય એટલે ઉતારવી.

કેળદોડાની ભાખરી—કેળદોડાને છોલી માંદથી ભુત ડાકણ કાઢી જીણા પાણીમાં સમારવો. પછી તેમાં અચ્છરેક કેળદોડો હોય તો અચ્છરે જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ અધોળ તેલ તથા અધોળ ધીનું માણુ નાખવું. પછી તેમાં ધાણા જીરું મરચાં મીઠું હળદ વજનસર નાંખવા. પછી તેમાં કેળદોડો સમારેલો નાંખી ભેળી દેવું. અને થાપીને અથવા વણીને તાવી પર ઘી અથવા તેલ દઈ સેકવી. ખાંડ નાખવી હોય તો નાખવી.

મેથીની ભાજની ભાખરી—મેથીની ભાજ જીણી સમારી ધોઇને તેમાં શેર ભાજએ અચ્છરે જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં અધોળ ઘી તથા અધોળ તેલનું માણુ નાંખી આદુ મરચા દીલી હળદ મીઠું હીંગ વજનસર નાંખી તેમાં ભાજ નાંખી સર્વ મેળવી દેવું. અને થાપીને અથવા વણીને તાવી પર ઘી અથવા તેલ દઈ સેકવી. ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખવી.

કોળીચની ભાખરી—કોળીચને જીણું સમારીને શેર હોય તો અચ્છરે જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ અધોળ તેલ અને અધોળ ધીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણાં જીરું મરચાં મીઠું હળદ નાંખવા. પછી તેમાં કોળીચ ભેળી દેવું અને થાપીને અથવા વણીને તાવી પર ઘી અથવા તેલ દઈ સેકવી ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખવી.

કાંદાની ભાખરી—કાંદાને જીણું સમારીને શેર કાંદા હોય તો અચ્છરે જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં અધોળ તેલ અને અધોળ ધીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણાં જીરું મરચાં મીઠું હળદ નાંખવા. પછી તેમાં કાંદા ભેળીને મેળવી દેવું અને થાપીને અથવા વણીને તાવી પર ઘી અથવા તેલ દઈ સેકવી ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખવી છે.

મોગરીની ભાખરી—મોગરીને જીણી સમારીને શેર મોગરી હોય તો અચ્છરે જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં અધોળ

તેલ અને અધોળ ધીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણું
જીં મરચાં હળધ મીકું નાંખવાં અને મોગરી લેળી દેવી.
અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ધી અથવા તેલ દઇ સેકવી.

મુળાની ભાખરી—મુળાને જીણું સમારીને શેર
મુળા હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઇ અધોળ તેલ
અને અધોળ ધીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણું જીં
મીકું હળધ નાંખવાં પછી તેમાં મુળા લેળી દેવા અને થાપી
અથવા વણીને તાવીપર ધી અથવા તેલ દઇને સેકવી.

મોરસની ભાખરી—મોરસને ચુંટીને શેર મોરસ
હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઇ અધોળ તેલ અને
અધોળ ધીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણું જીં
મરચાં મીકું હળધ નાંખવાં પછી તેમાં મોરસ ખાશીને લેળી દેવો.
અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ધી અથવા તેલ
દઇને સેકવી.

અળુના દાંડાની ભાખરી—દાંડાને છોલી સમારીને
શેર દાંડા હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લેવો અને
તેમાં અધોળ તેલ અને અધોળ ધીનું માણુ નાંખવું પછી
વજનસર ધાણું જીં મરચાં હળધ મીકું નાંખવાં પછી તેમાં
દાંડા લેળી દેવા અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ધી
અથવા તેલ દઇને સેકવી.

લુંણીની ભાજીની એજ પ્રમાણે થાય છે.

મારવાડીના માથાની એજ પ્રમાણે થાય છે.

ધોધડાની ભાજીની એજ પ્રમાણે થાય છે.

કોલી કુલાવરની એજ પ્રમાણે થાય છે.

કુંભળીની ભાજીની એજ પ્રમાણે થાય છે.

ઢોકળી અથવા ખાટી જેને કહે છે તે કરવાની રીત.

અચ્છેર લોટ જાડો હોય તો નવટાંક માણુ ધી તેલનું
સરખે ભાગે નાંખવું અને જીં મરચાં મીકું હીંગ હળધ
વજનસર નાંખી ઢીલી ખાંધીને ગોળ પતાસાંની માફક વાળવી
અને પાપડીના શાકમાં તથા ખીચડીમાં મુકીને થાય છે

તુવેરની દાળમાં પણ મુકાય છે બીજાં લીલોતરી શાકમાં પણ મુકીને થાય છે. વણીને સકકરપારા જેવી કાપીને દાળમાં મુકાય છે.

ફરાળ કરવાની રીત

સીંગનો લાડુ—સીંગને છોલીને સેકીને લાલ છોડાં કઢાડીને ઝાટકી નાંખી તેને ખાંડીને તેમાં ઘી ગરમ કરી નાંખી તેમાં દળેલી ખાંડ સુમારે નાંખી લાડુ વાળી દેવો.

સીંગોડાનો લાડુ—સીંગોડાના લોટને સાડ માણુ દહા પાણીએ ખાંધી મુડીઆંવાળી ધીમાં તળવા પછી મુડીઆંને ખાંડીને ચાળીને તેમાં તલ કોપડું ધીમાં સાંતળી તેમાં નાંખી ઘી ખાંડ નાંખી વાળી દેવો શેર લોટ હોય તો શેર ઘી તથા શેર દળેલી ખાંડ નાંખવી.

કાચા કેળાંનો લાડુ—કાચાં કેળાંને છોલી કાતળી કરી ધીમાં તળવી પછી તેને ખાંડીને લાડુ વાળવા.

સીંગોડાની પુરી—સીંગોડાનો લોટ વાટકો લઈ વાડકો પાણી ગરમ કરી તેમાં શેરે બે પૈસાભાર ઘી નાંખી તેમાં લોટ નાંખી બાફવો પછી તેને મસળી લુઆ પાડી પુરી વણી ધીમાં તળવી. રોટલી કરવી હોય તો તાવી પર ઘી દઈ સેકવી અને મોટી વણવી.

સીંગોડાનો શીરો—સીંગોડાના લોટને ધીમાં સેકવો. બદામી રંગનો થાય એટલે દુધ અથવા પાણી સુમારે નાંખવું અને પછી ખાંડ નાંખવી ખાંડનું પાણી બળી જાય એટલે હલાવી ઉતારવો બદામ, ચારોળી, એલચી નાંખવાં અને ઘી શેરે શેર અને ખાંડ શેરે સવાશેર નાંખવી.

કાંતીઆનો પુડો—સીંગોડાનો લોટ પાસેર હોય તો નવટાંક ધીનું માણુ દહા નવટાંક ખાંડ નાંખી પાણીથી ખીડું કરી પેણીમાં ઘી પુરી તેમાં રેડી દેવો એક પાસુ થાય કે ઉથલાવવો અને બીજું પાસુ થાય કે ઉતારવો.

રાજગરાના લોટની પુરી—રાજગરાના લોટમાં સ્ફેજ માણુ નાંખી પાણીએ ખાંધીને લુઆ પાડી વણી ધીમાં પુરી તળવી.

દુધેલી—સીંગોડાના લોટને ઘીમાં સેકવો અને બદામી રંગનો થાય એટલે દુધ રેડવું અને તેમાં ખાંડ નાંખવી પછી ઘાડુ થાય કે પાથરી દેવી અને મેવો ભભરાવવો અને કટકા પાડવા અચ્છેર લોટ હોય તો અઢી શેર દુધ રેડવું અને પેણીશેર ખાંડ નાંખવી

રતાળુના કંદનો લાડુ—રતાળુને છોલી કટકા કરી પાણીમાં ખાપી કટકા કઢાડી લઈને પાણી નીંતારી કોરા પાડવા પછી તેમાં આદુ, મરચાં, જીરું, મીઠું વાટી વજનસર નાંખી તેમાં થોડું સુમારે તેલ નાંખી લાડુ વાળવા.

સુરણ, બટાકા, રતાળુ એને સર્વેને છોલી કટકા કરી તેલ અથવા ઘીમાં તળવા અને જીરું, મીઠું અને સુકા મરચાં નાંખવા. જુદા જુદા પણ એજ પ્રમાણે તળાય છે.

સકરકંન પણ એજ પ્રમાણે તળીને થાય છે.

ખાંડમી—એક વાટકી સીંગોડાનો લોટ એક વાટકી ખાટી જડી છાસ બે વાટકી પાણી વજનસર જીરું, મરચાં, સીંધવ નાંખી એકકું કરી ચુલા પર મુકી હલાવ્યા કરવું. ઘાડુ થાય એટલે થાળીમાં પાથરી કકડા પાડવા. થાળીએ રહેજ તેલ ચોપડીને પાથરવું. મીઠું ખાતા હોય તો સીંધવની જગ્યાએ મીઠું નાંખવું.

સીંગોડાંની પાનકી—સીંગોડાંનાં લોટમાં વજનસર મીઠું આદુ મરચા કેળા ખાંડ તથા માણુ નાંખીને કેળના પાતરાપર ઘી ચોપડીને થાપી દેવી પછી એક પાતર ઉપર ઢાંકીને દેવતાપર અથવા તાવીપર સેકવી થાય કે ઉતારવી.

સીંગોડાંનાં ભજીઆં—સીંગોડાંના લોટમાં અચ્છેર લોટ હોય તો ચાર પૈસા ભાર ધીનું માણુ નાંખી તેમાં મીઠું જીરું મરચાં ખાંડ વજનસર નાંખી એક કુંળુ અને દહીં એ બાંધવાં અને બહુ કઠણ બાંધવાં નહિ. પછી પેણીમાં ઘી પુરીને ઘી થાય એટલે મેથીની ભાજના ભજીઆં પાડીએ તેમ હાથે વત્તી પાડવાં, સારા તળાયને કાઢી લેવા.

સીંગોડાના લોટનાં પાતરા—સીંગોડાના લોટમાં ઘીનું માણુ, મીકું, જીરું, આદુ, મરચાં, ખાંડ એ સર્વ વજનસર નાંખી માંદા કેળા નાંખવાં અને પછી દહીં એ કાલવીને અળુના પાતરાં હોય તેનાપર પેલો લોટ ચોપડીને વીંટ વાળી દેવી. અને તેલમાં અથવા ઘીમાં પેણીમાં વીંટ તળવી. તાપ ધીમે રાખવો અને ઉપર ઢાંકવું થોડીવારે ઉછાળવા ચડી જાય એટલે ઉતારવાં.

ખારેકની ખીર—ખારેક ખાંડીને ઉકળતાં દુધમાં વજનસર નાંખી થોડીવાર ઉકળવા દઇ વજનસર ખાંડ નાંખી ઉતારી લેવી.

સીંગોડાના લોટનું ગળવાણું પણુ થાય છે.

રતાળુના કંદના પુડા—કંદને છીણીથી છીણવો અને તેમાં ખટાસ માટે વજનસર કેરી છીણવી કેરી જો ન મળતી હોય તો દહીં અથવા છાસ નાંખી તેને સાડું શીણી મીકું તથા જીરું વજનસર નાંખી તાવીપર પાથરી ઘી અથવા તેલથી તળવાં.

ખટાટાની વેડમી—ખટાટાને ખાશી છુંદીને અંદર ખાંડ નાંખી ગરમ કરવા અને લુઓ વળાય તેવો થાય ત્યારે ઉતારી તેની વેડમી કરવી ખટાટાની સેવ પણુ થાય છે ખટાટાને છોલી છીણી ઘણાં તેલમાં તળીને મીકું જીરું મરચાં ભભરાવવાં.

કોપરાની ધારી પણુ સીંગોડાના લોટની થાય છે. કોપરાની ધારી આગળ લખી ગઈ છું.

સીંગોડાના લોટની ભાખરી—સીંગોડાના લોટમાં સાડું ઘીનું માણુ નાંખી તેમાં દુધી છીણીને નાંખવી અને વજનસર આદુ મરચાં મીકું જીરું અને ખાંડ નાંખીને સર્વ મેળવી તાવીપર ઘી મુકીને પછી તાવી તપે કે થાપી દેવી અને બંને પાસાં રાતા થાય એટલે ઉતારવી.

કાંજી કરવાની રીત

સાબુચોખાની કાંજી કરવી હોય તો થોડું પાણી ગરમ કરી અંદર સાબુચોખા નાખવા બફાઈને સારી રીતે કુલે ત્યાર પછી દૂધ નાંખી હલાવવી અને અંદર શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી.

આરાટની કાંજી કરવી હોય તો આરાટને ટાઢા દૂધમાં મેળવીને ઉકાળી અંદર શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી.

મેલીન્સકુડની કાંજીમાં જે ચમચા પાણીને ગરમ થવા દઈ અંદર એક ચમચો મેલીન્સકુડ નાંખી હલાવવું અને અંદર દૂધ ઉતું કરીને નાંખવું પછી શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી સારી ઉકળે ને ઉતારવી.

ભાતની ધાણીની કાંજી કરવી હોય તો ધાણીને પાણીમાં બાફવી પછી જીણું કંકડામાં લઈ છાંણી નાંખવી. પાતંગી કરવી હોય તો પાણીમાં છાણવી નહિ તો દૂધ નાંખીને છાંણવી પછી બધા દૂધમાં મેળવીને ઉકાળવી. અંદર શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી અને ઉતારવી.

મમરાની કાંજી પણ એજ પ્રમાણે કરવી.

ગરમ મસાલો કરવાની રીત.

બસેર ધાણા, અચ્છેર જીરું, પાસેર રાધ, પાસેર મેથી, પાસેર તજ, નવટાંક લવેંગ, નવટાંક તમાલપત્ર, નવટાંક એળચી, નવટાંક જલવંત્રી, પાસેર વરીઆળી, એ સર્વને ધીમે તાપે પેણીમાં સેકી કાઢીને ઝીણું દળાવી ચાણી નાંખવાં અને તેમાં અચ્છેર હળધ તથા અચ્છેર મરચાં બારીક દળેલાં લેણી દેવાં પછી એ સર્વ મેળવીને તેમાં અચ્છેર તેલમાં નવટાંક હીંગનો વધાર કરીને રેડી દઈ મેળવીને સીસામાં ભરી દેવો.

ફેાચણી કરવાની રીત

પહુવાને પાણીથી પલાળીને એક તપેલીમાં વજનસર તેલ, રાઈ, હીંગ, મરચાંનો વધાર કરીને તેમાં કાંઠા જીણું સમારીને નાંખવા પછી કાંઠા સંતજાયને ચડેને પહુવા નાંખી

દેવા પછી તેમાં વજનસર મીઠું, હળધ, મરચાં કોથમીર
કોપરું, સીંગને ક્ષ્ણ ક્ષ્ણ સાંતળીને એ સર્વે નાંખી હલાવોને
ઉતારવું. એ પ્રમાણે થાયછે. એજ પ્રમાણે પોઆ તથા
ખટાકાની ફાયણી થાય છે.

—સુચના—

આગળ સાક, તથા મુડીઆં વિગેરેમાં સ્કેજ સ્કેજ
ખાંડ નાંખવાની લખી છે તે નહીં નાંખશે તો ચાલશે અને
જો નાંખે તો સામા માણસને ખખર નહીં પડે અને
સ્કેજ મીઠાસ આવે તેવી રીતે નાખવી. માટે જ્ઞેનો
ધ્યાનમાં રાખજો.



સાંકળીઉં

૫૫૬

જીરું મીઠું...	૫
મેથીઆ કેરી વગેરે અથાણા કરવાની રીત	૫-૧૨
પાકી કેરીના બકાણા	૧૨
પાપડ સેવ તથા વડીઆ કરવાની રીત	૧૩-૧૭
પંચામૃત કરવાની રીત	૧૭
મેટકુટ રામતાં વિગેરે કરવાની રીત	૧૮-૨૨
કાકડી તથા પપાઉનું ખમણ કરવાની રીત	૨૨
જાત જાતના ભજાં કરવાની રીત	૨૨-૨૪
કારેલાંના ખલવાં કરવાની રીત...	૨૪
અળુનાં પાત્રા કરવાની રીત	૨૫
બધી જાતનાં મુઠીઆં કરવાની રીત	૨૫-૨૭
ઈંદ્રાં કરવાની રીત	૨૭
દોકળા તથા ખાંડમી	૨૮
પાટુડી કરવાની રીત	૨૯
રમેલી કરવાની રીત	૨૯
દુધેલી કરવાની રીત	૨૯
ખમણ દોકળાં કરવાની રીત...	૩૦
તપેલી કરવાની રીત	૩૦
ટાઢીઆં કરવાની રીત	૩૧
જાત જાતના મુરખ્યા કરવાની રીત	૩૧-૩૩
મોહનકાર કરવાની રીત	૩૪
મેહસુર બનાવવાની રીત	૩૪
ચોસલાં તથા પાક કરવાની રીત	૩૫-૩૬
દુધીનો હલવો કરવાની રીત...	૩૭
બીરકુટ કરવાની રીત	૩૭
અનારસા કરવાની રીત	૩૭-૩૮
લાડુ, ખાજલી, ધુધરા, ઘેબર, દહીંતરા, જલેબી, ફરસીપુરી, મુવાળાં, શીરો, ઘઉંની સેવ, કંસાર, બીરજ, વેડમી, માલપુડા, ખીચીના ખાખરા, પુરી વગેરે...	૩૮-૪૬
દીવાળીનું ખાવાનું કરવાની રીત	૪૬-૪૯

લીટી, કચોરી, સુંઠ, કાચો ગુંદર, તળેલો ગુંદર, લાડુ પોળી...	૪૬-૫૩
જીદી જીદી જાતના ધુધરા કરવાની રીત ...	૫૪-૫૫
દહીંવડાં, દુધપાક, ગળવાણું, શીખંડ, બાસુદી, મઠો, કાંતીઆનો પુરો	
પાનકી, કાકરીઆં વગેરે ...	૫૫-૫૭
બધી જાતના શાક ...	૫૭-૬૫
ખીચડી, ભાત, દાળ, વિગેરે...	૬૬-૭૧
કઠી તથા બીજાં શાક ...	૭૧-૭૪
કેરીનો ફજેતો, રાઈવાળો મઠો, કાચી કેરીનો ફજેતો પનુ	
ગોળકેરી, ભાખરી, ઢોકળાં બારી ...	૭૪-૭૭
બધી જાતની ફરાળ ...	૭૮-૮૦
કાંજ ફેાયણી ...	૮૧
ગરમ મસાલો કરવાની રીત...	૮૧



તમારા સુંદર વાળનું સત્યાનાશ કેમ વળે છે

એ વાત નિશ્ચિત થઇ ચુકી છે કે હલકા ને ગાંડીએ ગાંધી થઇ બેઠેલા ધણા વેપારી અને ફેરીઆઓ મ્હો માઝ્યા દામો આપવા છતાં ચોખ્ખી અને સાચી વસ્તુઓ આપી શકતા નથી હુપેલ પશુ કોકમ સીંગ, ખરસાણી કે બળેલા ખોરા કોપરા જેવા ગંધાતા તેલોનું બનાવી અનેક જાતના રોગો ઉત્પન્ન કરી તમારા સુંદર વાળનું સત્યાનાશ વાળે છે.

હુમારૂં સર્વોત્તમ સુગંધીદાર

ખાટલી
રૂ. ૧

ચો

અર્ધાંકિ
૦૥૮

ખખુ

ધૂ

પે

લ

છુટક શેર
૦૥ =

તેમાં ગુલામના કુલ, ડમરો, પાંદડી, સુખડના કુલ, કપુરકાયલી, સુગંધી વાળો, નાગરમોથ, વગેરે ઘણી જાતના ખુશબોદાર અને થંડા વસાણાઓ નાખી શાસ્ત્રોક્ત રીતિએ ભટ્ટીએ પાડી એમાં માથાના દૂખાવાને દૂર કરી આંખને થંડક આપે તેવા અત્તરો નાંખી સુગંધી દાર બનાવવામાં આવ્યું છે.

કે જેથી—

માથામાં ખોડો, જી, લીખ, કે ગડ

ગુમડ થવાનો સંભવ નથી તેમજ આ

હુપેલ તદ્દન ચોખ્ખા તેલમાંથી બનાવેલું

હોવાથી વાળ કાળા ભર જોવા

બનાવી ચળકતા અને રેશમ જેવા

સુંવાળા રાખી વાળની જડોને મજબુત

બનાવી વાળમાં વધારો કરે છે.

વિશ્વાસપાત્ર એકજ મથક

સ્વદેશી કેસર, પવિત્ર અત્તરો, તથા તેસો કરતુરી, અંબર બરાસ, પુના મૈસોરની અગરબત્તી, સુખડ, વખાણાએલ લલાટ દીપક કંકુની ડાખી, સરખો, દેવમંદિરો માટે દસાંગ ધુપ, ગૃહ મંદિરો માટે અષ્ટાંગ ધુપ, કેવડીઓ કાડો, જનોઇ, ફ્રાક્સ, સુખડની અને તુવસીની માળાકંડીઓ, સોનાચાંદીના વરખ ચોખ્ખું સુખડનું તેલ, અનેક જાતના સુગંધીદાર વસાણાઓથી ભરપુર હુપેલ અને કોપરેલ તથા કપડામાં મુકવાની વાનાની પડીઓ ખાદી રંગવાના પાકા રંગો વિગેરે

સર્વોત્તમ સુગંધ સાહિત્યના વેપારી

સરૈયાબ્રધર્સ જૈની—

જરાનપુરી ભાગોળ સુરત.

સુરતમાં સહેલગાહનું મુખ્ય સ્થળ કયું ?

વીનસ સીનેમા

“ધી યુનાઇટેડ કાયસ્થ લાયબ્રેરી”

શ્રી વાલ્મીક કાયસ્થ વિદ્યાર્થી

લાઇબ્રેરી અને બહેનોને પુસ્તકો આપવાની યોજના.

(૧) જ્ઞાતિમંદુઓ તરફથી કેટલાંક પુસ્તકોની મદદ મળવાથી “ધી યુનાઇટેડ કાયસ્થ લાયબ્રેરી”એ વિદ્યાર્થીઓને લાઇબ્રેરીના પુસ્તકો ઉછીના ધીરવાની યોજના સને ૧૯૧૮ના એપ્રિલ માસની પહેલી તારીખથી ઉપાડેલી છે.

(૨) પાસ થઇ ઉપલા વર્ગમાં ગણના દરેક વિદ્યાર્થીને જો પોતાને નિરૂપયોગી પુસ્તકો આવે તો ઘણા પુસ્તકો લેવાં થાય, અને ઘણા વિદ્યાર્થીઓને લાભ મળે. આનો આધાર મહેત્વ અને સ્કુલોના અધ્યાપક ઠરતા વિદ્યાર્થીઓ ઉપર રહેલો છે.

(૩) જ્ઞાતિના સુર અંદુઓ અને બહેનોને નમ્ર વિનંતિ કરવામાં આવે છે કે જો તેમને ત્યાં વિદ્યાર્થીઓને ઉપયોગી પુસ્તકો હોય તો મહેરબાની કરી નીચેને ઠેકાણે ખબર કરવી.

(૪) આ પુસ્તકાલયનો લાભ લેવા ઇચ્છતા વિદ્યાર્થી લાઇબ્રેરી અને બહેનોએ પોતાના નામ અને જરૂરી પુસ્તકનું નામ લખવું ચાતો મળવું.

(૫) જ્ઞાતિ વિદ્યાર્થી પાસે એક ચોખ્ખીની શ્રી. એક વરસને માટે એક આનો રાખવામાં આવી છે.

પુસ્તકો મોકલવાનું અને લેવાનું

ઠેકાણું

ધી યુનાઇટેડ કાયસ્થ
લાયબ્રેરી

ગાંધીપુરા-મુરત.

... ૧. મેનેજર

મંગળદાસ રણછોડલાલ

મહેતા.

